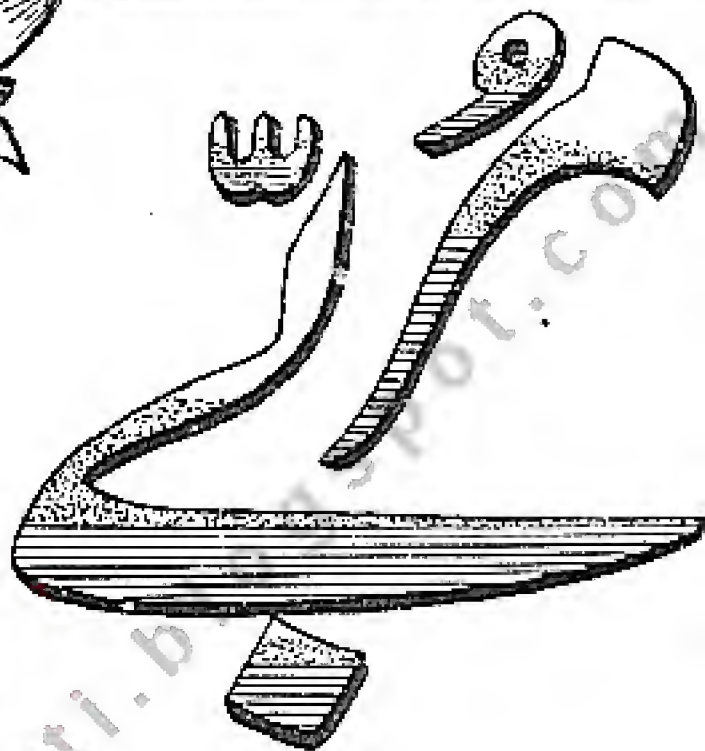


مرے جام جلی اور مارملیڈ



www.iqbalkalmati.blogspot.com



جامعہ اسلامی

اور

مارکیٹ

باجی نمبر ۱۰۰
دریں



فہرست

29	ترکیب نمبر 5	آلو بخارا کا مرتبہ	7	اپنی باتیں
30	ترکیب نمبر 1	آلو چہ کا مرتبہ	9	یاد رکھیے
31	ترکیب نمبر 2	آلو چہ کا مرتبہ	11	غالی بوتلیں صاف کرنے کا طریقہ
32	ترکیب نمبر 1	آسم کا مرتبہ	13	قوام کی تیاری اور پہچان
33	ترکیب نمبر 2	آسم کا مرتبہ	17	مہربے
34	ترکیب نمبر 3	آسم کا مرتبہ	19	ادرک کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
35	ترکیب نمبر 4	آسم کا مرتبہ	20	ادرک کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
37	ترکیب نمبر 1	آٹے کا مرتبہ	21	ادرک کا مرتبہ ترکیب نمبر 3
38	ترکیب نمبر 2	آٹے کا مرتبہ	22	اکڑو کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
39	ترکیب نمبر 3	آٹے کا مرتبہ	23	اکڑو کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
40	ترکیب نمبر 1	اٹنی کا مرتبہ	25	آلو کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
41	ترکیب نمبر 2	اٹنی کا مرتبہ	26	آلو کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
42		امروہ کا مرتبہ	27	اسو بخارا کا مرتبہ ترکیب نمبر 1
43	ترکیب نمبر 1	انگور کا مرتبہ	28	کچا آلو بخارا کا مرتبہ ترکیب نمبر 2
44	ترکیب نمبر 2	انگور کا مرتبہ		

67	زرد و آلو یا کابلی خوابانی کامرتہ	45	انناس کامرتہ
68	مشاور کامرتہ	46	انجیر کامرتہ
69	سدا پھل کامرتہ	47	بادام کامرتہ
70	سدا کامرتہ	48	بہی کامرتہ ترکیب نمبر 1
71	سنگترہ کامرتہ	49	بہی کامرتہ ترکیب نمبر 2
72	سنگترہ کے پھلکوں کامرتہ	50	بیگنری کامرتہ
73	سیب کامرتہ ترکیب نمبر 1	51	پھلوں کامرتہ ترکیب نمبر 1
74	سیب کامرتہ ترکیب نمبر 2	52	پھلوں کامرتہ ترکیب نمبر 2
75	سیب کامرتہ ترکیب نمبر 3	53	پیتا کامرتہ
76	شفق لہ کامرتہ	54	پنڈول کامرتہ
77	فالسہ کامرتہ	55	پیتھا کامرتہ
78	کیلا کامرتہ	56	تر بوڑ کامرتہ
79	کشمل کامرتہ	57	نشاڑ کامرتہ
80	کودلا کامرتہ	58	جامن کامرتہ ترکیب نمبر 1
81	کسیر و کامرتہ	59	جامن کامرتہ ترکیب نمبر 2
82	لکڑ وند سے کامرتہ	60	جھنڈر کامرتہ
83	کھجور کامرتہ ترکیب نمبر 1	61	چیری کامرتہ
84	کھجور کامرتہ ترکیب نمبر 2	62	حنظل کامرتہ
85	گاجر کامرتہ ترکیب نمبر 1	63	خر بوڑہ کامرتہ
86	گاجر کامرتہ ترکیب نمبر 2	64	خوابانی کامرتہ ترکیب نمبر 1
88	گاجر کامرتہ ترکیب نمبر 3	65	خوابانی کامرتہ ترکیب نمبر 2
89	نیمو کا شہد الامرتہ ترکیب نمبر 1	66	خوابانی کا شہد { ترکیب نمبر 3 کامرتہ
90	نیمو کامرتہ ترکیب نمبر 2		

115	اسم کا جام
116	انسان کا جام
117	انجیر کا جام
118	انسان اور خرچہ سے کا جام
119	نثار کا جام ترکیب نمبر 1
120	نثار کا جام ترکیب نمبر 2
122	نثار اور لیمو کا جام
124	نثار اور کینو کا جام
126	نثار اور سیب کا جام
128	جامن کا جام
129	چغندر کا جام
130	خوبانی (نشک) کا جام
131	خوبانی کا جام
132	سیب کا شند { ترکیب نمبر 1
133	سیب کا جام ترکیب نمبر 2
134	سیب کا جام ترکیب نمبر 3
135	شکرے کا جام
136	گکروندے کا جام
137	کنو کا جام
138	گریپ فروٹ کا جام
139	منقے کا جام
140	ملٹے کا جام

91	ملٹے کا مرچ
92	منقے کا مرچ
93	نارنگی کا مرچ
94	نارنگی کا مرچ
95	نارنگی کا مرچ ترکیب نمبر 1
96	نارنگی کا مرچ ترکیب نمبر 2
97	نارنگی کا مرچ ترکیب نمبر 3
98	ہر کا مرچ ترکیب نمبر 1
99	ہر کا مرچ ترکیب نمبر 2
100	ہر کا مرچ ترکیب نمبر 3
101	زبل روٹی کا مرچ

کینڈی

103	پیشیا کی کینڈی
105	اورک کی کینڈی
106	بیرک کی کینڈی
107	

جام جیلی اور مارٹیل

109	جام
111	آڑو کا جام
112	اسٹرابری کا جام
113	آٹو بنڈا کا جام
114	امروہ کا جام

- 155 سیب کی جیلی ترکیب نمبر 2
156 شہد کی فروٹ جیلی
157 فروٹ جیلی
159 کیلے کی جیلی
160 سننے کی جیلی
161 ماشے کی جیلی
162 نارنگی کی جیلی

مارلیٹ

- 163 پھلوں کا مارلیٹ
164 شکرے کا مارلیٹ
166 گاجر کا مارلیٹ
167 گریپ فروٹ کا مارلیٹ
168 ماشے کا مارلیٹ

- 141 ہشپاتی کا جام ترکیب نمبر 1
142 ہشپاتی کا جام ترکیب نمبر 2

جیلی

- 143 آم کی جیلی ترکیب نمبر 1
144 آم کی جیلی ترکیب نمبر 2
145 امروہ کی جیلی ترکیب نمبر 1
147 امروہ کی جیلی ترکیب نمبر 2
148 امروہ کی جیلی ترکیب نمبر 3
149 انگور کی جیلی
150 بادام کی جیلی
152 بھج کی جیلی
153 تھانڈ کی جیلی
154 سیب کی جیلی ترکیب نمبر 1





اپنی باتیں

اللہ تعالیٰ نے پاکستان کی سرزمین کو بے باغ و انواروں سے نوازا ہے۔ پھل اور سبزیاں ان میں اہم ہیں۔ مختلف پھلوں اور سبزیوں کا موسم عروج پر ہو تو زمین سے سرائی کے وقتوں اور پودوں کی شانوں سے آدیناں قسم قسم کے پھل اور سبزیاں قلب و نظر کے لیے وافر و نظارہ پیش کرتی ہیں۔ امید یہ ہے کہ ان دنوں کثرت اور انتال ہونے کے باعث ان کا استعمال نہایت بے حدی سے ہوتا ہے۔ چنانچہ پھلوں اور سبزیوں کی ایک بڑی مقدار ضائع ہو جاتی ہے۔ انہیں محفوظ کر لیا جائے تو موسم گزرنے کے بعد بھی غرض تک اس دولت سے استفادہ کیا جاسکتا ہے۔ آج کل پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے بہت سے طریقے رائج ہیں لیکن یہ پیداواری گنجائش سے کم ہیں۔ یا ان سے کما حقہ فائدہ نہیں اٹھایا جاتا، چنانچہ ان سہولتوں کے باوجود پھلوں اور سبزیوں کی بڑی مقدار ضائع ہو جاتی ہے۔ ضروری ہے کہ اس اہم کام میں گھریلو صنعت کو بھی شریک کیا جائے۔

پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے بہت سے رائج طریقوں میں سب سے اہم۔ جمیل۔ مارٹین۔ چینی اور اپار وغیرہ چند مثالیں ہیں۔ ان طریقوں پر زیادہ تر تجارتی حلقوں کی اجازت داری ہے۔ یہ اشتہار بازی اور نام و نمود کا زمانہ ہے۔ لوگ متاثر ہو کر بازار کی مصنوعات خریدنے پر مجبور ہو جاتے ہیں۔ کم ہی گھروں میں ان طریقوں سے فائدہ اٹھایا جاتا ہے۔ کچھ اس لیے بھی کہ ہمارے ہاں اکثریت تعلیم سے بے بہرہ ہے۔ بہت سے معاملات میں ان کی رہنمائی کرنے والے کوئی نہیں۔ پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ کرنے کے طریقوں کو گھریلو صنعت کے طور پر اپنا لیا جائے تو اس

سے دوسری رس نتائج برآمد ہو سکتے ہیں۔ ذریعی پیداوار محفوظ ہونے کے ساتھ ساتھ کسی حد تک بیروزگاری کے سد باب میں بھی مدد مل سکتی ہے۔

پتھوئی صنعتوں کے علاوہ گھریلو صنعت کے لیے بھی مربی، جام، جیلی، مارٹید اور اچا چینی وغیرہ خود تیار کیے جاسکتے ہیں۔ یقیناً جو چیزیں اپنے ہاتھ سے تیار کی جائیں گی وہ نسبتاً بازار سے ارزاں اور معیاری ہوں گی۔

زیادہ دنوں کی بات نہیں جب یہ چیزیں بڑے ذوق و شوق اور محنت سے گھر گھر تیار ہوتی تھیں۔ کام کاج سے فراغت کے بعد شامیں ایسے چھوٹے موٹے کاموں میں دل مشغولی کا سامان و موزنہ لیتی تھیں اور معمولی خرچ سے دسترخوان پر طرح طرح کے کھانوں کا اناضہ ہو جاتا تھا۔ کم آمدنی کے باوجود لوگ آسودہ حال تھے۔ بچوں کو تعلیم کے ساتھ ساتھ چھوٹے موٹے ہنر سیکھانے کا بھی اہتمام کیا جاتا تھا اور بچے دل چسپی سے ان کاموں میں بزرگوں کا ہاتھ بٹاتے تھے۔ زندگی کے بہت سے مسائل سے لوگوں کی توجہ ہٹ گئی ہے اور بچے محض کتابوں کے ریکڑے بن کر رہ گئے ہیں۔ موجودہ نسل کو اس خامی کا ذمہ دار نہیں ٹھہرایا جاسکتا۔ اس لیے کہ ہم نے ان کی تعلیم پر تو زور دیا ہے لیکن تربیت کو نظر انداز کر دیا ہے۔

ہلال کتب خانہ رجسٹرڈ لائبریری قومی اکیڈمی سے آگاہ ہے۔ چنانچہ یہ ادارہ غرض سے تعلیمی اور تربیتی دونوں مفاوہ پر اپنا کردار ادا کرنے میں کوشاں ہے۔ اس ضرورت کے پیش نظر اس ادارے کے زیر اہتمام برسوں سے ایسی کتب کی اشاعت کا سلسلہ جاری ہے جو تعلیم و تربیت کے تقاضوں کی تکمیل میں معاون ثابت ہو رہی ہیں۔

مختلف فنی موضوعات کے تسلسل میں اب **ہلال کتب خانہ** رجسٹرڈ لائبریری کی جانب سے ایک نئی کتاب 'مربی جام جیلی اور مارٹید' پیش خدمت ہے۔ کتاب کی تیاری میں غام آدمی کی سمجھ کو چھ کو پیش نظر رکھا گیا ہے۔ موضوع کے حوالے سے 130 سے زیادہ نہایت سادہ اور آسان طریقے کتاب میں شامل کیے گئے ہیں۔

امید ہے **ہلال کتب خانہ** رجسٹرڈ لائبریری کی اس پیش کش کو پذیرائی حاصل ہوگی۔
 حاجی نجمہ دلیس

یاد رکھیے !

- مَرَبے بنانے کے لیے ضروری ہے کہ اعلیٰ اقسام کے پھلوں اور سبزیوں کا انتخاب کیا جائے۔ نرم اور زیادہ پکے ہوئے پھلوں سے عمدہ مرَبے تیار نہیں ہو سکتا۔
- مَرَبے میں چھوٹے پھل ثابت اور بڑے پھلوں کے ٹکڑے ڈالے جاتے ہیں۔
- جام جیلی مارلیڈ کے لیے خیال رکھا جائے کہ پھل زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں۔ کیونکہ زیادہ پکے ہوئے پھلوں میں لعاب دار مادہ (پکٹین) کی مقدار کافی نہیں ہوتی اس لیے اس سے اچھی جیلی تیار نہیں ہوتی۔
- عام قسم کے لوہے کے چاقو سے پھلوں اور سبزیوں کو چھیلنے اور کاٹنے سے پھلوں پر بدنما داغ لگ جاتے ہیں اس لیے اسٹین لیس سٹیل کے چاقو اور پھربان استعمال کریں۔
- پھلوں اور سبزیوں کو چھیل کر یا کاٹ کر رکھا جائے تو ہوائی گیس کے باعث رنگ بد نما ہو جاتا ہے۔ اس لیے چھیلنے، کاٹنے کے دوران کھلی ہوا میں رکھنے کی بجائے نمک کے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ اس کا طریقہ یہ ہے کہ ایک لیٹر پانی میں ایک چمچ نمک حل کر کے پاس ہی رکھ لیں۔ پھل یا سبزیاں کاٹ کر پانی میں ڈالتے جائیں۔ پھر انہیں پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں۔ نمک کا اثر ختم ہو جائے گا۔
- پھلوں کا پھلکا اتارنے کا آسان طریقہ یہ ہے کہ چیلے کپڑے میں پھلوں کی ڈھیل سی پوٹلی باندھ کر گرم پانی میں ایک دو منٹ ڈبو کر رکھیں۔ پھل کا پھلکا نرم پڑ جائے گا اب اسے گرم پانی سے نکال کر فوراً ہی ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ پھلکا پھل سے

الگ ہو جائے گا۔ اب آسانی سے چاقو کی نوک سے پھلکا مارا جاسکتا ہے۔

○ مربے کے لیے پھل اگر سخت ہوں تو تھوڑے پانی میں دھیمی آنچ پر پیلے انہیں گلائیں پھر چینی ڈال کر مربہ بنالیں۔

○ جام جیلی مارلیڈ کیلئے پھلوں کے مناسب ٹکڑے کر لیے جائیں اور ان کا رس نکال کر صاف کر لیا جائے۔

○ جام جیلی مارلیڈ کو مطلوبہ حد تک گاڑھا ہونے تک آگ پر بندہ رکھا جائے ورنہ اس کا کچھ حصہ شربت جیسا رہ جائے گا۔ زیادہ حرارت بھی نہ دی جائے ورنہ پھل سلے ہو جائیں گے۔ پھانسنے کے لیے لوہے کی تھیلی استعمال نہ کی جائے۔ دوسری پھلنی دستیاب نہ ہو تو اس مقصد کے لیے مہل کا پیرا استعمال کیا جاسکتا ہے۔

○ جام جیلی مارلیڈ میں چینی کی مقدار کم ڈالی جائے تو رنگ جلدی خراب ہو جاتا ہے اور خوشبو جاتی رہتی ہے۔ نیز جراثیم پیدا ہونے کا خدشہ ہوتا ہے اسی طرح پھل کی مقدار کی نسبت چینی زیادہ ملا دی جائے یا اسٹرک ایسڈ تھوڑی مقدار میں ملا یا جائے تو دانے سے نظر آنے لگتے ہیں۔ ایسی صورت میں نمیکارس یا اسٹرک ایسڈ مناسب مقدار میں شامل کر کے نقص دور کیا جاسکتا ہے۔

○ قوام، جام جیلی مربہ اور مارلیڈ وغیرہ کو ذائقہ دینے کے ساتھ ساتھ اسے خراب ہونے سے بھی بچاتا ہے اس لیے قوام کی تیاری اور جانچ میں خصوصی توجہ سے کام لینا چاہیے۔ قوام کو چارہ جلسے یا بہت زیادہ پک جانے تو ذائقہ خراب ہو جاتا ہے۔ عملی دار برتنی استعمال کیے جائیں۔ تیاری کے دوران اور بعد میں ملانے یا نکالنے کے لیے دھات کے گچھ یا ہاتھ سے کام نہ لیں بلکہ اس کے لیے خشک ڈوئی رکڑی کا گچھ استعمال کریں۔

○ مربہ جام جیلی اور مارلیڈ وغیرہ رکھنے کے لیے پتھر چینی یا شیشے کے برتن بوتلیں مرتبان وغیرہ استعمال کریں اور انہیں اچھی طرح دھو کر خشک کر لیں۔ زیادہ عرصہ محفوظ رکھنا ہو تو بوتلوں کو اچھی طرح دھو کر STERILIZE کر لیں۔

خالی بوتلیں صاف کرنے کا طریقہ

اعلیٰ معیار کی جام، جلی، مرتہ اور مار پیسٹ وغیرہ تیار کرنے کے لیے جہاں اجزاء کا خالص ہونا اور ان میں خاص نسبت سے ملائے کے ساتھ ساتھ دیگر تمام ضروری احتیاطیں پیش نظر رکھنا ضروری ہیں، وہاں انہیں زیادہ عرصہ تک محفوظ رکھنے کے لیے اس امر کا خیال رکھنا بھی ضروری ہے کہ جب ان اشیاء کو بوتلوں یا مرتبوں میں محفوظ کیا جائے تو وہ ہر لحاظ سے صاف اور جراثیم سے پاک ہوں۔

اس نکتہ کو نظر انداز کرنے کی صورت میں سچ کچھ بھی بوتلوں میں محفوظ کیا جائے گا وہ جلد خراب ہو سکتا ہے۔ اس لیے ضروری ہے کہ بوتلوں کی صفائی کا خاص خیال رکھا جائے۔ بہتر ہے کہ بوتلوں کو اسٹریرائز (STERILIZE) کر لیا جائے۔ اس مقصد کے لیے پہلے خالی بوتلوں کو گرد و غبار سے پاک کر لیا جائے۔ اگر بوتلوں کو دوائیں یا شربت وغیرہ رکھنے کے لیے استعمال کیا گیا ہو تو اسے سوڈا یا گرم پانی وغیرہ سے اچھی طرح دھو لیا جائے تاکہ بوتلوں کے پیندرے یا اطراف کے ساتھ کسی قسم کی آلودگی نہ ہو تو صاف ہو جائے۔

اب بڑا سا صاف چیل یا کوڑا سی لے کر تمہیں کپڑا بچھا دیں۔ کپڑے پر بوتلیں تباہ کریں۔ برتن میں اتنا پانی بھریں کہ شیشیاں یا بوتلیں پانی میں ڈوب جائیں وہاں کے اندر بھی پانی بھر جائے۔ بوتلوں کا کوئی حصہ ایسا نہ ہو جو پانی سے باہر ہو یا اس

کے اندر پانی نہ بھرا ہو۔

اب پتیلے کو چولہے پر رکھ کر اتنا گرم کریں کہ پانی اُبلنے لگے۔ پانی آدھا گھنٹہ اُبلنے دیں۔ پھر برتن آگ سے اُتار لیں اور اُسے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پانی معمولی گرم رہ جائے تو بوتلیں نکال کر ان کا پانی پھینک کر مطلوبہ اشیاء سے بھر لیں۔ پتیلیاں چولہے سے اُتار کر اس میں سے فوراً بوتلیں نکالنا اٹھیک نہیں کیونکہ ٹھنڈی بوتلیاں لگنے سے بوتلیں ٹوٹ سکتی ہیں۔



قوام کی تیاری اور پہچان

قوام جام جیلی اور مربہ وغیرہ کو خوش ذائقہ بنانے کے ساتھ انہیں عرصہ تک محفوظ بھی رکھنا ہے۔ قوام کے لیے نہایت صاف ستھرا پانی ہونا چاہیے۔ کنوئیں، یانیکوں میں اکٹھا کیا ہوا پانی اس مقصد کے لیے اس لیے مناسب نہیں سمجھا جاتا کہ اس میں مختلف قسم کے جراثیم موجود ہوتے ہیں۔ چنانچہ ایسے پانی سے تیار شدہ قوام میں جام جیلی اور مربہ وغیرہ کو زیادہ عرصہ تک محفوظ نہیں رکھا جاسکتا۔

گھریلو استعمال کے لیے تھوڑی چیز بنانی ہو تو پانی چھان کر استعمال کیا جاسکتا ہے۔ برے پیمانے پر جام جیلی مربہ وغیرہ کے لیے بہتر ہے کہ کشید کیا ہوا پانی (DISTILLED WATER) استعمال کیا جائے۔

مٹھاس کے لیے مصری یا بہترین قسم کی موٹی دانے دار سفید چینی استعمال کی جائے۔ کھانڈ یا ایسی چینی جس کا رنگ صاف نہ ہو، استعمال کرنے کی صورت میں قوام بہت احتیاط سے صاف کرنا ہوگا۔

قوام بنانے کے لیے پانی میں چینی کی مقدار کا تعین کرنے کے لیے پہل کی قسم اور حالت کو پیش نظر رکھا جاتا ہے۔ ترش پھلوں کی نسبت کم ترش پھلوں میں چینی کی مقدار کم استعمال ہوتی ہے۔

قوام کی تیاری اور اس کی جانچ میں احتیاط سے کام لینا چاہیے کیوں کہ قوام

درست نہ ہو۔ تو جس چیز کے لیے قوام تیار کیا جائے گا وہ بد ذائقہ اور جلہ خراب ہو جائیگی۔
قوام بنانے کے لیے پانی میں مصری یا چینی حل کر کے چھان لیں اور تار بننے
تک آگ پر پکائیں۔ آہستہ رہنے سے چونکہ پانی کی مقدار کم ہوتی جاتی ہے اس لیے
قوام پانی کی سطح سے اوپر برتن کے اطراف میں لگ کر جل جاتا ہے اور باقی قوام میں
گور کو نہ صرف اسے بد ذائقہ کر دیتا ہے بلکہ اس کا رنگ بھی خراب ہو جاتا ہے۔
چنانچہ اسے ساتھ ساتھ صاف کرنا ضروری ہے۔ اس مقصد کے لیے کسی صاف لکڑی
کے سرے پر کپڑا پھیٹ کر پانی میں تر کر لیں۔ جب قوام برتن کے اطراف میں
جھنکے لگے تو اس پر کپڑا پھیرتے جائیں۔

تجارتی پیمانے پر قوام جانچنا ہو تو نارن بریٹ تھرمامیٹر استعمال کیا جاتا ہے۔
چھوٹے پیمانے پر قوام کی پہچان کے لیے عام طور پر مندرجہ ذیل طریقہ اختیار کیا جاتا ہے۔
○ جب یہ اندازہ ہو جائے کہ قوام تیار ہو گیا ہے تو کفگیر میں تھوڑا سا قوام اٹھا
کر اوپر سے آہستہ آہستہ دیکھی میں گرائیں۔ قوام قطرہ قطرہ گرے اور آخری
قطرے کی ایک تار سی بن جائے تو سمجھ لیں کہ قوام تیار ہو گیا ہے۔
○ کفگیر سے تھوڑا سا قوام نکال کر انگوٹھے اور انگشت شہادت کے درمیان
لیں۔ انگوٹھے اور انگشت شہادت کو آہستہ سے ہٹا کر جدا کریں۔ دونوں
کے درمیان تار بن جائے تو قوام تیار ہے۔

○ قوام کا ایک قطرہ زمین پر پکادیں۔ قوام پتلا ہوا تو قطرہ زمین میں جذب
ہو جائے گا، یا زمین پر پھیل جائے گا۔ یہ اس بات کی پہچان ہے کہ
قوام ابھی تیار نہیں ہوا۔ البتہ قطرہ زمین پر گرے کہ جذب ہوا نہ پھیلے بلکہ
موتی کی شکل میں قائم رہے تو جان لیں کہ قوام تیار ہو گیا ہے۔
قوام تیار کرتے وقت میل اور جھاگ اوپر آ جاتی ہے۔ اسے کفگیر
سے آہستہ آہستہ اُتارتے جائیں۔

سمولت کے لیے ایسا بڑا چمچ یا کفگیر استعمال کریں جس میں چھوٹے

چھوٹے سودا خ مہوں تاکہ قوام چھین کر نکلی جائے اور میل کشگیر پر رہ جائے ۔
کچی لستی یا پانی ملے دودھ کے چھینٹے دیتے رہنے سے بھی میل جلد اُپر
آ جاتی ہے ۔

معمولی مقدار میں ٹائری یعنی لیموں کا ست ملائے سے میل کچیل اوپر آ
جاتی ہے ۔ اس دوران کشگیر سے قوام کو ہلاتے رہنا چاہیے ۔



مُربے

مُربے کی بات ہو یا حجام جیلی مارڈیٹ
اور اچالہ چٹنی کا تذکرہ یہ سب
پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ رکھنے
کے طریقے ہیں مختلف موسموں میں
جب سبزیاں اور پھل بکثرت پیدا
ہوتے ہیں اور ارزاں ہونے کے ساتھ
ساتھ نہایت خوش نما خوش ذائقہ
اور پُر تاثیر ہوتے ہیں انہیں مختلف
شکلوں میں محفوظ کر لیا جاتا ہے
تاکہ موسم گزرنے کے بعد بھی ان کے
ذائقے اور تاثیر سے استفادہ کیا
جاسکے۔

پھلوں اور سبزیوں کو مُربے کی

شکل میں محفوظ کرنے کا طریقہ عمدہ قدیم سے چلا آ رہا ہے۔
مرتبے کو خواص کے اعتبار سے طب میں نمایاں حیثیت حاصل ہے۔
اطباء بہت سے امراض میں مرتبہ بات کے استعمال کا مشورہ دیتے ہیں۔
یہ نہ صرف ذائقے کی تسکین کا سبب ہیں بلکہ دل، دماغ اور معدے
کے امراض میں ان کا استعمال بہت مفید و مقوی تسلیم کیا گیا ہے۔
سخت پھلوں مثلاً سیب، بھی، ناشپاتی وغیرہ کا عمدہ مرتبہ تیار ہوتا ہے۔
مرتبہ چھوٹے چھوٹے ثابت پھلوں یا بڑے پھلوں کی قاشیں بنا کر چینی
کے شربت میں اُبال کر تیار کیا جاتا ہے۔



ادرک کا مریہ

ترکیب ۱

ادرک	_____	۱ کلو گرام
پھنی	_____	۱ کلو گرام
عرق گلاب	_____	12 ملی لیٹر
کالے جامن کے پتے	_____	60 گرام
چونا	_____	60 گرام
الاجچی خورد	_____	12 گرام

ترکیب

ادرک پھیل کر کالٹے سے خوب گود لیں اور چونے کے پانی میں تین دن ڈبو کر رکھیں۔ پوتھے دن تازہ پانی سے کئی بار دھوئیں۔ دو لیٹر پانی میں جامن کے پتے اور ادرک ڈال کر پکائیں۔ آہستہ آہستہ پیلا تے رہیں۔ دوسری مرتبہ جھاگ آجائے تو آج سے تیار کر ادرک کو چھ سات بار پانی سے دھوئیں۔

پتلا شربت بناد کر کے اس میں ادرک کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ قوام کاڑھا ہو جائے تو باریک پس کر الاجچی اور عرق گلاب ڈال دیں۔ تھوڑی دیر اور پکائیں۔ قوام کاڑھا ہو جائے تو تیار کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں بھر لیں۔



ادرک کا مٹربہ

ترکیب 2

500 گرام	_____	ادرک	اجزاء
2 کلوگرام	_____	چینی	
1 گرام	_____	زعفران	
60 ملی لیٹر	_____	عرق کیوڑہ	
60 ملی لیٹر	_____	عرق لیمو	
2 گرام	_____	گلانی سبزی	
2 گرام	_____	چوکیہ سہاگا	

ترکیب

ادرک چھیل کر ایک پہرے کے لیے چوڑے کسے پانی میں ڈال دیں۔ پھر اندازے سے پانی مے کر اس میں ادرک مع سبزی، سہاگا اور چینی ملا کر آگ پر رکھیں۔ ادرک گل جاسے تو اسے ایک کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔

اب قوام تیار کر کے اس میں ادرک، زعفران، عرق کیوڑہ اور عرق لیمو ڈال کر تھوڑی دیر آگ پر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



ادرک کا مریہ

ترکیب 3

اجزاء

ادرک _____ 1 کلوگرام
چینی _____ 1 کلوگرام
پانی _____ آدھا لیٹر

ترکیب

ادرک چھیل کر ہلکے باریک کاٹ لیں اور پانچ منٹ تک پانی میں برش دیں۔
اس کے بعد ٹکڑے نکال کر خشک کر لیں۔
قوام تیار کر کے اس میں ادرک کے ٹکڑے ڈال کر آدھ گھنٹے تک پکائیں اور ٹھنڈا
کرنے کے بعد بوتلوں میں بھر لیں۔
سردیوں میں اس کا استعمال بے حد مفید ہوتا ہے۔



آڑو کا مریجہ ترکیب ۱

اجزاء _____ آڑو (بڑے فالے) _____ ۱ کلو گرام
شہد _____ آڑو (نچلے) _____
پانی _____ ۱ لیٹر

ترکیب بڑے والے آڑو دھو کر صاف کر لیں۔ آڑوؤں کو درمیان دو حصے کر لیں۔
گنٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ آڑوؤں کو 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر پکائیں۔
آڑو گنٹھ کے بعد درجہ حرارت 180 ڈگری پر لے آئیں۔ تھوڑی دیر اس درجہ حرارت
پر پکائے گا۔ بعد درجہ حرارت 160 ڈگری فارن ہائیٹ کر دیں اور دو گنٹھے
اسی پر رہنے دیں۔

دوسرے برتن میں پانی اُبال کر آتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد ڈال
کر حل کر لیں۔ آڑوؤں کو نکال کر مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں شہد کا
شیرہ ڈال دیں۔ آڑو شہد کے شیرہ میں ڈوبے ہوئے ہوں۔ مرتبان کا ڈھکن
بند کر دیں۔



آڑو کا مریجہ ترکیب ۲

اجزاء

آڑو نیم پختہ	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	۱ کلو گرام
سیز الائیچی	_____	۱۰ عدد
لونگ	_____	۱۰ عدد
کشمش	_____	۶۰ گرام
روح کیوڑہ	_____	۱ چمچہ
مارٹرک ایسڈ	_____	$\frac{1}{2}$ گرام
نمک	_____	حسب ضرورت

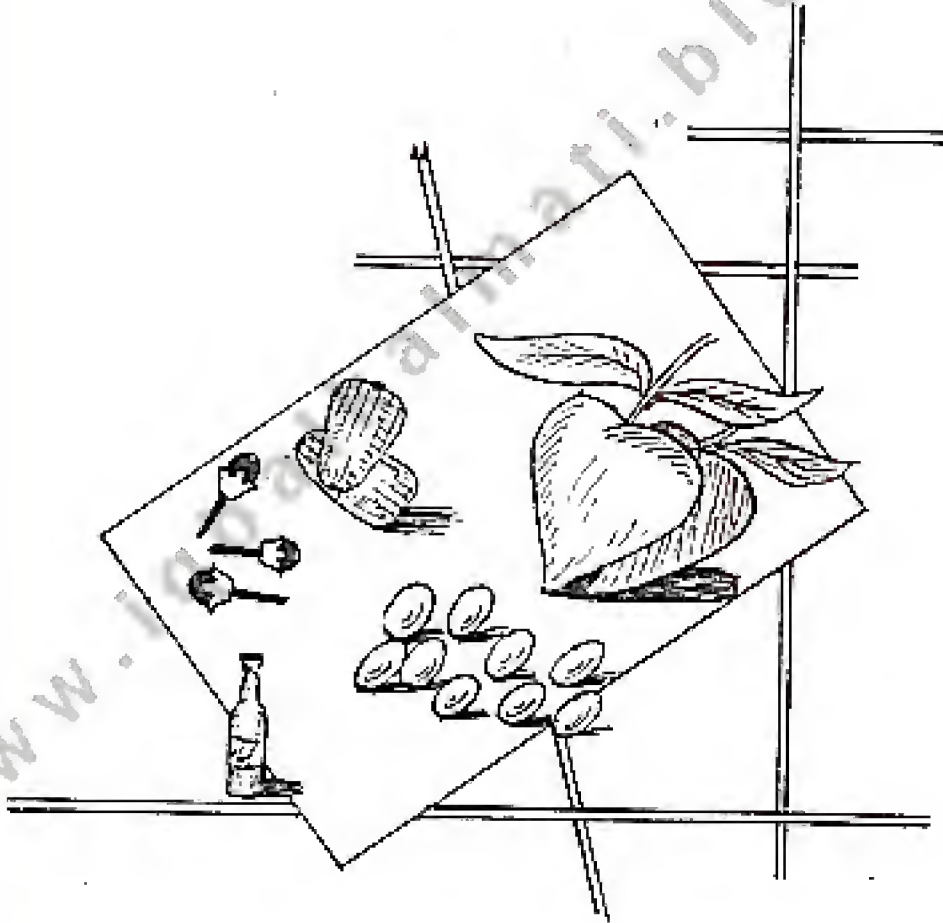
ترکیب

آڑوؤں کو نمک کے پانی سے دھو کر کپڑے سے ان کا پانی خشک کر لیں۔
کشمش صاف کر لیں۔ الائیچی کے دانے نکال کر قدرے کوڑے لیں۔
آڑوؤں کو تھپیل کر درمیان سے کاٹ کر دو حصے کر لیں۔ گٹھلیاں زور
گودے کا سرخ جالا نکال کر بچیاں دیں۔

چینی میں آدھا لیٹر پانی ملا کر شیرہ بنانے کے لیے چوبیسے پر رکھ دیں شربت
جھاگ دینے لگے تو اوپر سے سیل اتار دیں اور اس میں کیمش ، لونگ اور الائچی
ڈال دیں ۔

آڑوؤں کو کانٹے سے گود لیں ۔

چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں آڑو ڈال کر پانچ سات منٹ مزید پکنے
دیں ۔ پھر اتار کر اس میں ٹماٹرک ایسڈ ڈال کر پھیلی کا منہ بند کر دیں ۔
ٹھنڈا ہو جائے تو روح کیوڑہ ملا کر مرتبان میں بھر لیں ۔



آلو کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

500 گرام	_____	آلو
750 گرام	_____	چینی
پندرہ کے مطابق	_____	کیورہ

ترکیب

- آلوؤں کو آب لیں۔ پھیل کر باریک کاٹ لیں۔
چینی کا دو تار کا قوام تیار کریں اور آلوؤں کو اس میں ڈال کر پکائیں۔
قوام چار تار کا ہو جائے تو آٹا کر کیورہ ملا لیں اور مٹھنڈا کر کے استعمال کریں۔



آلو کا مرتبہ ترکیب 2

اجزاء

آلو	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{4}$ کلو گرام
عرق گلاب	_____	50 ملی لیٹر
پانی کا ٹچرنا	_____	کھانسنے کا ایک چمچ

ترکیب

آلو دھو کر مٹی صاف کر لیں۔ پانی میں چڑھا لیں۔ پھر بنا بیٹھ جائے تو پانی
نتکار کر اس میں آلو ڈال دیں۔ دوسرے دن آلوؤں کو چڑھنے کے پانی سے نکال
کر صاف پانی سے دھو لیں۔ آلوؤں کو صاف پانی میں ڈال کر بیس منٹ تک پکائیں۔
اب پاشنی بنائیں۔ اس میں آلو ڈال کر بیس منٹ پکائیں۔ جب آلو کا
اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام درست طعم پر تیار ہو جائے تو مرہہ ٹھنڈا کر
کے مرتبان میں رکھ لیں۔



آلو بخارا کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

آلو بخارا	_____	۱ کلو گرام
شہد	_____	آدھا لیٹر
پانی	_____	۱ لیٹر

ترکیب

تازہ عمدہ آلو بخارے وصولیں۔ انہیں پانی میں ڈال کر $\frac{1}{2}$ گھنٹے تک 180 فارن ہائیٹ پر آبالیں۔
کسی اور برتن میں ایک کلو پانی آبال کر لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر کے شربت تیار کر لیں۔
آلو بخارے پک جائیں تو آتار لیں اور کسی مرتبان میں ڈال کر اس میں اتنی مقدار میں تیار شدہ شہد کا شربت ڈالیں کہ آلو بخارے خوب جائیں۔
ڈھکن بند کر دیں۔ مربہ تیار ہوگا۔



کچا آلو بخارا کا مرنہ ترکیب 2

اجزاء

کھٹے آلو بخارے _____ 500 گرام
چینی _____ 1 کلو گرام

ترکیب

تیز چھری سے آلو بخارے کے دو دو ٹکڑے کر لیں اور گھٹلیاں نکال دیں۔
کسی کھٹے مرنہ کی پٹیلی میں دو سو پچاس گرام چینی کی تہہ بچھا کر اس پر آلو بخارے
کے ٹکڑوں کی تہہ بچھا دیں۔ اوپر پھر چینی کی تہہ بچھا کر اس پر آلو بخارے کی تہہ
بچھا دیں۔

اسی طرح سارے آلو بخاروں اور چینی کی تہہ بچھا لیں اور پٹیلی کو چوبیس
گھنٹے کے لیے رکھ چھوڑیں۔ اس کے بعد پٹیلی کو ہلکی آنچ پر رکھیں۔ آلو بخارے
کے ٹکڑے پانی چھوڑ دیں تو آنچ کچھ تیز کر دیں۔ جب چائنی دوتا دھچھوڑنے
لگے تو پٹیلی اتار لیں۔ مرنہ تیار ہے۔



آلو بخارا کا مریہ

ترکیب ۳

اجزاء

عمدہ سرخ
آلو بخارے {
چینی
ہم وزن

ترکیب

آلو بخارے دھو کر کسی پتیلی میں ڈال دیں۔ ایک پیالی ایک کلو گرام
آلو بخارے کے حساب سے پتیلی میں پانی بھی ڈال دیں۔ آلو بخارے زیادہ پکے
جبے اور نرم ہوں تو پانی کی مقدار نصف کر دیں۔
پتیلی ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پھل پک کر بائٹل نرم ہو جائیں تو دھوئی سے با
ر بار سارا گودا نکال لیں اور اسے موٹی ٹھل یا چھلنی میں چھان لیں۔
اب چاشنی تیار کریں اور اس میں گودا ڈال کر آہستہ آہستہ ہلاتے رہیں۔
پانی خشک ہو جائے تو مریے کو برتنوں میں بھر کر منجموٹی سے بند کر دیں۔



اکوچہ کا مَرَبَّہ

ترکیب ۱

اجزاء

اکوچہ ————— اکوچہ گرم
چینی ————— اکوچہ گرم

ترکیب

آلوچوں کی شیرینی کے مطابق چینی کم و بیش کر لیں۔ آلوچوں کے دو دو حصے کر کے گٹھلیاں نکال دیں اور انہیں برتن میں اس طرح رکھیں کہ برتن پر چینی چھڑک لی جائے۔

چینی چھڑک کر دوسرے دن تک اسی طرح پڑا رہنے دیں۔ پھر اسے آنچ پر آہستہ آہستہ گرم کریں اور کبھی کبھی ہلاتے رہیں۔ جب شیرہ پک کر گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر کے اسے اتنا ابالیں کہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔ مَرَبَّہ تیار ہو جائے تو مرتبانوں میں بند کر کے ٹھنڈی اور خشک جگہ پر رکھیں اور استعمال کریں۔



آلوچہ کا مربہ ترکیب 2

اجزاء

آلوچہ	_____	اکلو گرام
شہد	_____	آدھا لیٹر
پانی	_____	1 لیٹر

ترکیب

تازہ عمدہ آلوچے دھو لیں۔ اب انہیں پانی میں ڈال کر $\frac{1}{2}$ گھنٹے تک 180 ڈگری فارن ہائیٹ پر آبالیں۔

اسی دوران کسی اور برتن میں ایک کلو گرام پانی آبال کر اُتار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر لیں۔

آلوچے مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر پک جائیں تو آٹا لیں انہیں کسی مرتبان میں ڈال کر اس میں تیار شدہ شہد کے شربت کی اتنی مقدار شامل کریں جس میں آلوچے خوب جائیں۔ ڈھکن بند کر دیں۔



اسم کا مَرَبَّہ

ترکیب ۱

اجزاء

اسم کی کیریاں	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	750 گرام
جائفل	_____	$\frac{1}{2}$ حصہ
چھوٹی الائچی	_____	8 عدد
زرد رنگ	_____	تھوڑا سا

ترکیب

کیریاں چھیل کر کدو کش کر لیں۔ الائچی اور جائفل الگ الگ پیس کر
باریک کر لیں۔ دیکھی میں پانی گرم کر کے اس میں کیریاں ڈال کر آبا لیں۔ اب
اس کا پانی نیتھار لیں۔ ایک اور دیکھی میں تین گلاس پانی کے ہمراہ چینی ڈال کر
شیرہ تیار کرنے کے لیے چولہے پر رکھ دیں۔ شیرہ تھوڑا سا پک جائے تو اس میں
کیریاں، الائچی، جائفل اور رنگ ڈال کر بجی آکچ پر پکائیں۔ شیرہ تیار ہو جائے
تو اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



آم کا مرتبہ ترکیب 2

اجزاء

2 کلو گرام	_____	آم
1½ کلو گرام	_____	پانی
250 ملی میٹر	_____	سبزی
15 عدد	_____	الاجبی سبز

ترکیب

آم دھو کر پانی خشک کر لیں۔ چھیل کر چار چار کٹے کر لیں۔ گتھیاں بھی نکال دیں۔

مکھی میں گھی گرم کر کے الاجبی کے ونے ڈال کر کڑکڑائیں اور اس میں دیر پانی ڈال دیں۔ پانی میں دو اُبال آجائے تو اس میں آم کٹے ڈال کر نصف گتھیاں پکائیں۔ مکڑی سے گل جائیں اور پانی میں اُبال آجائے تو چینی بھی ڈال دیں اور آہستہ آہستہ مسلسل تپ چلاتے رہیں۔ دودار کی چاشنی تیار ہو جائے تو نمٹھ کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



آم کا مربہ ترکیب 3

اجزاء

1 کلو گرام	_____	آم
2 کلو گرام	_____	چینی
60 ملی لیٹر	_____	کیورڈ
$\frac{1}{2}$ اگرام	_____	پشکری
1 ملی لیٹر	_____	زعفران
منہرہ کے مطابق	_____	پرونا

ترکیب آم چھین کر چاقو کی نوک سے ٹود لیں۔ پھانکیں کتر کر چھینے کے پانی میں بھگو دیں۔ اب پھانکوں کو تازہ پانی سے دھو لیں۔ صاف پانی میں پشکری حل کریں اور اس میں پھانکیں ڈال کر جوش دیں۔ پھانکیں گل جائیں تو رکال کر کسی برتن میں پھیلادیں تاکہ خشک ہو جائیں۔
شیرہ تیار کریں۔ اس میں پھانکیں، کیورڈ اور زعفران ڈال کر ابلیں اور ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔



آم کا مرتبہ

ترکیب 4

اجزاء

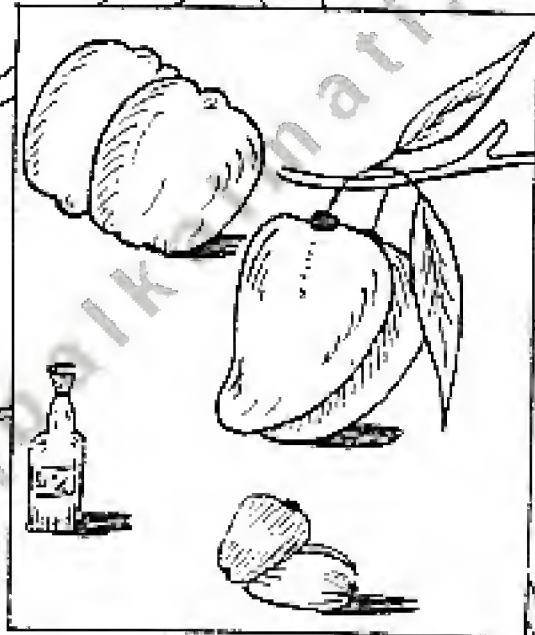
دو کلو گرام	_____	بڑے بڑے تخت کچے آم
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
$\frac{3}{4}$ لیٹر	_____	پانی
3 عدد	_____	نیمو
15 عدد	_____	الہی سبز
چھلے کے دو تہے	_____	سورج کیورہ
30 بی لیٹر	_____	عرق کلاب

ترکیب

آم دھو کر گھنٹہ بھر ٹھنڈے پانی میں چھوڑ دیں۔ پانی خشک کر کے آم تھیل
 ہیں۔ گودے کی انچ انچ بھر پچائیں بنائیں۔ گھنٹلی وغیرہ پچینک دیں۔
 پانی میں لیمو نچوڑ کر اس میں آم کی پچائیں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد
 دوسری پتیلی میں تازہ پانی ڈال کر پائیں اُبالیں۔ پچائیں تھل جائیں تو سرد کر

کے خشک کر لیں۔

پانی میں چینی ڈال کر قوام تیار کریں۔ جھاگ پیدا ہونے لگے تو جھاگ اُتار
کراس میں الٹا لٹکی کے دانے، روح کیوڑہ اور عرقِ گلاب بھی ڈال دیں۔ چند منٹ
بعد پہنائیں بھی ڈال دیں۔
دو تار کی چاشنی تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں بھر لیں۔



آملے کا مربتہ

ترکیب ۷

اجزاء

آملے	_____	500 گرام
چینی	_____	750 گرام
سبز الائچی	_____	10 گرام
پان کا پوٹا	_____	1 چمچ

ترکیب

عمدہ آملے وضو کر کانٹے سے گود لیں اور ہاتھ سے دبا کر سارا پانی نکال دیں۔ اب دو لیٹر پانی میں چھٹا ملائیں اور اس میں آملے ڈال دیں۔ دس گھنٹے بعد آملوں کو چھوٹے بکے پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھوئیں اور پانی میں ڈال کر آدھا گھنٹہ تک آبالیں۔ آملے گل جائیں تو نکال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چند منٹ بعد آملوں کو پانی سے نکال کر خشک کر لیں چینی میں 250 ملی لیٹر پانی ملا کر روزانہ کا قوام تیار کر لیں اور این میں آملے ملا کر پکائیں۔ پندرہ منٹ بعد ہشیرہ گاڑھا ہوجائے تو الائچی پس کر ملا لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔



آٹے کا مرنہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	آٹہ
1 کلو گرام	_____	چینی
4 عدد	_____	لیمو

ترکیب

آٹے دھو کر تھوڑے سے پانی میں اُبالیں اور پھلنی میں ڈال کر خشک کر لیں۔

قوام تیار کر کے اس میں آٹے ڈال دیں اور کچی آنچ پر پکائیں۔ آٹے گل جائیں اور قوام کاڑھا ہو جائے تو لیچو کا رس ملا کر تھوڑی دیر اور پکائیں۔ خیال رہے کہ چاشنی زیادہ نہ پک جائے ورنہ مرہ بہ شدت ہو جائے گا اور رنگ سنہری کی بجائے سیاہی مائل ہو جائے گا۔

مرہ تیار کر کے منہ کی بوتلوں میں محفوظ کر لیں اور چاندی کے ورق کے ساتھ استعمال کریں۔



آملے کا مربہ ترکیب

اجزاء

آملے	_____	100 عدد
چینی	_____	4 کلو گرام
کیوڑہ	_____	حسب ضرورت

ترکیب

صاف اور عمدہ قہم کے آملے دھو کر خشک کر لیں۔ آملوں کو کانٹے سے گود لیں اور ہاتھوں سے دبا کر سارا پانی چھوڑ لیں۔
اب آملوں کو چھوڑنے کے پانی میں ڈال دیں۔ دوسرے دن اسے تازہ پانی میں آبلے گل جائیں تو پوچھ لے سے اتار کر تازہ پانی میں ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد پانی چھوڑ کر آملے خشک کر لیں۔
قوام بنائیں اور اس میں آملے ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ شیرہ خوب گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے سرتبان میں محفوظ کر لیں۔



اِملی کا مُرتبہ

ترکیب 1

اجزاء

اِملی
1/2 کلو گرام

اِملی
چینی

ترکیب

کچی لال اِملی صاف کر لیں۔ کسی گچھی میں پانی بہہ کر ڈالیں۔
گچھی کے منہ پر بڑیک مہل کا کپڑا باندھ لیں۔ اب اس پر اِملی پھیلا کر
ڈھانپ دیں تاکہ اِملی مہاپ میں خوب گل جائے۔
قوام تیار کر کے اس میں اِملی ڈال کر پکائیں۔ آٹھ چمچی رکھیں۔ اِملی گل
جائے اور نمیرہ گاڑھا ہو جائے تو آٹا کر ٹھنڈا کر لیں۔



اِلی کا مُرَبّہ ترکیب ۲

ابستراء

۱ کلو گرام	_____	سُرخ اِلی
2 کلو گرام	_____	پینی
60 ملی لیٹر	_____	کیوڑد
1 ملی لیٹر	_____	زعفران

ترکیب

اِلی سُرخ دستیاب نہ ہو سکے تو زعفران بقدر ضرورت سے لیں۔
اِلی صاف کر کے بیج نکال دیں۔
شیرہ تیار کر کے اِلی ڈال کر پکائیں۔
شیرہ تیار ہو جائے تو زعفران اور کیوڑد ڈال کر آمالیں اور ٹھنڈا ہونے
کے بعد کسی بوتل یا مرتبان میں رکھ دیں۔



امروہ کا مربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	امروہ
2 کلو گرام	_____	چینی

ترکیب

ایسے امروہ منتخب کریں جن کے بیج درمیان میں یک جا ہوتے ہیں۔
امروہ چھین کر دو ٹکڑے کر لیں، بیج نکال دیں اور پانی میں ڈال کر
اُبال لیں۔

ایک تار کا قوام تیار کر کے اس میں امروہ کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔
کچھ دیر بعد تار کو اسے ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں رکھ دیں۔ ایک ماہ بعد
استعمال کریں۔



انگور کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

کچے سخت اند
مورٹے انگور ————— ۱ کلو گرام
چینی ————— 500 گرام

ترکیب

انگور دھو کر خشک کر لیں۔ چینی میں ایک تہہ چینی کی پچھائیں۔ اس پر
ایک تہہ انگوروں کی پچھائیں۔ یوں انگور اور چینی کو تہہ بہ تہہ رکھیں۔
اب انہیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔
انگور گداز ہو کر رس چھوڑ دیں تو آنچ تیز کر کے انہیں کچھ دبا جائے دیں۔
پانی خشک ہو جائے تو بوتلوں میں بھر کر مستحیطی سے ڈھکن لگا دیں۔ کسی خشک
اور ٹھنڈی جگہ پر رکھیں۔
مربہ استعمال کے لیے تیار ہے۔

انگور کا مربہ

ترکیب ہے

اجزاء

1 کلو گرام	_____	انگور درے درے
1 گرام	_____	زعفران
2 کلو گرام	_____	چینی
1 1/2 گرام	_____	پھٹکری
15 ملی لیٹر	_____	روح کیوٹہ

ترکیب

انگوروں کو دھو کر پھٹکری کے پانی میں ڈال کر ہلکا سا جوش دیں اور آٹا کر رکھ دیں۔

ایک لیٹر پانی میں چینی ڈال کر پاشنی تیار کریں اور اس میں انگور ڈال دیں۔ تھوڑی دیر پکنے کے بعد آٹا کر اس میں زعفران اور روح کیوٹہ ڈال دیں۔ برتن اچھی طرح بند کر دیں تاکہ انگوروں میں خوشبو خوب رچ جائے۔ مربہ ٹھنڈا ہو جائے تو مرتبان میں بھر لیں۔ تین دن بعد استعمال کریں۔



انناس کا مربتہ

اجزاء

انناس	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	1 کلو گرام
زوح کیوڑہ	_____	کھانے کے
	_____	دو چمچ
زعفران	_____	2 گرام
پھٹکری	_____	چٹکی بھر

ترکیب

پھٹکری پس لیں۔ انناس چھیل لیں۔ گول گول ٹکڑے کاٹ کر انہیں کانٹے سے گوڑ لیں۔ ایک بڑا چمچ کھانے کا چھڑنا پانی میں حل کر کے کچھ دیر کے لیے چھوڑ دیں۔ چھوٹا بیٹھا جائے گا۔ پانی نیتار کر انگ کر لیں۔ انناس کے ٹکڑوں کو اس پانی میں ڈال کر پندرہ بیس منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

پتیلی میں صاف پانی اور پھٹکری ڈال دیں۔ اس میں انناس کے ٹکڑے ڈال کر چھ لے پر دیکھ دیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو تیار کر پانی چھوڑ لیں۔ انناس کے ٹکڑوں کا پانی بالکل خشک کر لیں۔ توڑام تیار کریں۔ اس میں انناس ڈال کر پکائیں۔ چاشنی تین تار کی جو جائے تو اس میں زوح کیوڑہ اور زعفران پس کر ڈال دیں۔ مرنبہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر زیناب میں محفوظ کر لیں۔



انجیر کا مربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	انجیر
2 کلو گرام	_____	چینی
35 گرام	_____	پانی کا پونا

ترکیب پانی میں پُرنماصل کر کے چھوڑ دیں۔ پُرنما سے بیٹھ جائے تو پانی نختار

لیں۔

انجیری دھو کر چھیلیں اور ٹکڑے کر لیں۔ کانٹے سے محکڑوں کو گُرد
لیں۔ آدھ گھنٹہ انجیروں کو پُرنے کے پانی میں رکھیں اور نکال کر ساوہ پانی سے
دھولیں۔ اسے صاف پانی میں آبالیں اور نکال کر پانی خشک کر لیں۔

چینی میں تھوڑا سا پانی ملا کر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اس میں انجیر
ڈال دیں۔ مزید پکائیں۔

قوام درست ہو جائے تو اتار لیں۔ مُربہ تیار ہے۔



بادام کا مریہ

اجزاء

250 گرام	_____	کافذی باداموں
60 ملی لیٹر	_____	کی گریاں
500 گرام	_____	خالص شہد
1 عدد	_____	چینی
	_____	لیموں

ترکیب

بادام کی گریاں نمک کے پانی میں ڈال دیں۔ چار روز بعد گریوں کو نکالیں پانی سے نکال کر تازہ پانی سے دھو لیں۔ پھلکے آٹا لیں۔ 500 ملی لیٹر پانی میں گریاں اور شہد ڈال کر بالیں۔ کئی بال آجائیں تو گریاں نکال کر تازہ پانی میں دھو لیں۔ گریوں کو باریک کوٹھے سے گود لیں۔ 250 گرام چینی پانی میں ملا کر قوام بنائیں۔ قوام ایک تار کا ہو جائے تو اس میں گریاں اور آدھا لیمو چھڑ کر قدرے پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں۔ تین دن بعد باقی چینی کا پھر ایک تار کا قوام بنائیں اور گریوں کو چسے قوام سے نکال کر تازہ قوام میں ڈال دیں۔ قوام کو پھر پکائیں اور گاڑھا بوتے پر ٹھنڈا کر کے مریاں میں رکھ لیں۔



بہی کا مَرَبہ

ترکیب ۱۔

اجزاء

۱ کلو گرام	_____	بہی
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
60 ملی میٹر	_____	عرق گلاب

ترکیب

بہی دھو کر پھری سے چھلکا اُتار دیں۔ بیج نکال دیں۔ پتیلی میں بہی مع پانی ڈال کر بدکا سا جوش دیں۔

بہی ہلکا سا گھل جائیں تو نکال کر کسی چیلنی میں ڈال دیں۔ جب بہی کا پانی بالکل خشک ہو جائے تو توام تیار کر کے اس میں بہی ڈال کر پکائیں۔

بہی گھل جائے اور چاشنی تین تار کی ہو جائے تو اس میں عرق گلاب ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد اُتار کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



بہی کا مَربہ

ترکیب 2

اجزاء

500 گرام	_____	بہی
1 کلو گرام	_____	چینی
1 عدد	_____	لیمو

ترکیب

بہی دھو کر تھپیل لیں۔ دو دو ٹکڑے کر کے ان کے بیج نکال دیں اور ٹکڑوں کو چُرنے کے پانی میں ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد بہی کو چُرنے کے پانی سے نکال کر تازہ پانی میں ایک جوش دے کر کپڑے پر پھیلا کر خشک کر لیں۔ پانی میں جوش دینے سے پانی کا رنگ کلاہی ہو جائے گا۔
اب اس پانی میں قوام تیار کریں۔ قوام کھولنے لگے تو اس کی میل اتار لیں اور تار بننے لگے تو اس میں ٹکڑے ڈال دیں۔ اس میں لیمو کا عرق بھی چھوڑ دیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مربان میں رکھ لیں۔



بیگری کا مَرہ

اجزاء

1 کلو گرام ————— ناچتہ بیل گری
1 کلو گرام ————— چینی

ترکیب

ناچتہ بیل کا سخت چھلکا اتار دیں۔

گودے کو گول شکل میں تراش لیں۔

بیج نکال دیں۔

بیل کے ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔

ایک گھنٹہ بعد پانی سے نکال کر چھلنی میں رکھیں تاکہ سارا پانی نکل جائے

دسمی آٹھ پر قوام تیار کریں اور ٹکڑے اس میں پکنے دیں۔

مَرہ تیار ہو جائے تو مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



پھلوں کا مَربہ

ترکیب ۱

اجزاء

3 عدد	_____	نارنگی
12 عدد	_____	کیلا
6 عدد	_____	انجیر
10 عدد	_____	انگور
3 پیالی	_____	دودھ
مسب ذائقہ	_____	چینی

ترکیب

بڑی بڑی میٹھی نارنگیاں چھیل کر مکڑے کر لیں کیلے چھیل کر چھوٹے
چھوٹے مکڑے کر لیں۔ انگور دو دو مکڑے کر لیں۔ بیج ہوں تو نکال کر پھینک
دیں۔ انجیر بھی صاف کر کے کاٹ لیں۔

اب دودھ میں چینی اور پھل ڈال کر پکائیں۔ پھل گل جائیں تو ٹھنڈا کر
کے استعمال کریں۔



پھلوں کا مَرَبَّہ

ترکیب 2

250 گرام	_____	ہاشپاتی	اجزاء
250 گرام	_____	بگر گڑے	
250 گرام	_____	سیب	
250 گرام	_____	آڑو	
250 گرام	_____	خوبانی	
2½ کلو گرام	_____	چینی	

ترکیب تمام پھلوں کو دھو کر صاف کر لیں۔ سرنٹ ہاشپاتی، بگو گوشے اور سیب چھین لیں! اب تمام پھلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ یہ سبچ اور گٹھیاں نکال دیں۔ ایک لیٹر پانی میں سارے پھل قالی کر تین چار منٹ جوش دیں۔ پھل قدرے نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر کسی برتن میں پھیلا کر باہر رکھ دیں۔ تاکہ تھوڑا اور دھوپ میں ان کا پانی بالکل خشک ہو جائے۔ جس پانی میں پھلوں کو ابالا تھا اسی پانی میں چینی محال کر چاشنی تیار کریں اور اس میں پھل ڈال کر پکائیں۔ چاشنی تار چھوڑنے لگے، تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مَرَبَّہ تیار ہے۔



پیتا کا مریہ

اجزاء

پیتا	_____	2 کلوگرام
چینی	_____	3 کلوگرام

ترکیب

نیم بچہ سخت پیتوں کا چھلکا آٹا کر بیج نکال دیں اور اسے احتیاط سے دھو لیں۔ دھیمی آنچ پر چینی میں پانی ڈال کر قوام تیار کریں۔ اس دوران پیتے کے ٹکڑے کاٹ لیں۔

قوام میں ابال آجائے تو پیتے ڈال کر احتیاط سے پکا میں اودا آنچ سے نر کر ٹھنڈا کر لیں۔ بعد ازاں بوتلوں میں بھر کے مضبوط کارک لگالیں۔



پَلُول کا مَرَبَّہ

اجزاء

پَلُول _____
پینٹی _____
1/2 کلو گرام
3 کلو گرام

ترکیب

تازہ اور بڑے بڑے پَلُول چھیل کر دھوئیں اور پانی میں اُبال لیں
نکل جائیں تو کنگیر سے نکال کر پَلُول کو باہر رکھ دیں تاکہ پانی خشک ہو
جائے۔ اب کانٹے سے گوڈو کر اس میں سودا خ کھالیں۔
پینٹی کا شربت تیار کر کے درمیانی آئینج پر رکھیں۔
اس میں پَلُول ڈال کر پکائیں۔
مَرَبَّہ تیار ہو جائے تو ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



پیٹھا کا مربہ

اجزاء

اکھو گرام	_____	پیٹھا
اکھو گرام	_____	جینی
۱۵ عدد	_____	سبز الائچی
کھانے کا ایک چمچ	_____	پانی کا پتھرنا

ترکیب

پیٹھا چھیل کر تھوڑے چھوٹے چوکور ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑوں کو کانٹے سے گود لیں۔ پانی میں پھونا حل کریں۔ پھونا نیچے پیٹھا جیسے تو پانی نتھار لیں۔ اس پانی میں پیٹھے کے ٹکڑے ڈال کر تین چار گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ اب ٹکڑوں کو چھونے کے پانی سے نیکال کر تازہ صاف پانی سے تین چار بار دھو کر خشک کر لیں۔ ٹکڑوں کا پانی بالکل خشک ہو جائے تو نصف کلو گرام پانی میں جینی والا کر شہرہ تیار کریں۔ جب خار جی پانی بالکل خشک ہو جائے اور قوام بالکل ٹھیک تیار ہو جائے تو اس میں پیٹھے کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ پیٹھا اگل جہاں سے اور تین بار کا قوام تیار ہو جائے تو سنڈا کر کے صاف اور خشک مڑتیاں میں محفوظ کر لیں۔ بوجھنا ملنا بخیر ہے۔



تربوڑ کا مربہ

اجزاء	تربوڑ کا گودا	_____	1½ کلو گرام
چینی	_____	_____	1½ کلو گرام
چاول کا آٹا	_____	_____	90 گرام
عرق گلاب	_____	_____	20 ملی لیٹر
پھٹکری	_____	_____	20 گرام
الانچی خورو	_____	_____	10 گرام

ترکیب پنختہ تربوڑ جس کا گودا موٹا ہو۔ لمبائی کے رخ کاٹ کر قتلے بنائیں۔ بیج نکال دیں۔ قتلوں کو پانی میں بھگو دیں۔ پھر اسے چاول کے آٹے اور پھٹکری کے پانی میں ڈال کر آبالیں۔ نرم ہونے پر آتالیں اور صاف پانی سے دھولیں۔ اب قتلوں کو چلے شربت میں ڈال کر دھیمی آنچ پر آبالیں۔ قوام درست تیار ہو جائے تو الانچی پیس کر مع عرق گلاب اس میں ملا دیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں۔



ٹماٹر کا مربہ

اجزاء

ٹماٹر دھندہ	_____	$3\frac{1}{2}$ کلوگرام
پکے ہوئے	_____	
چینی	_____	4 کلوگرام
لیمو	_____	6 عدد

ترکیب

ہلکی گرمی پہنچا کر ٹماٹروں کو نرم کر لیں اور چھیل کر دو ٹکڑے کر لیں۔
 لیمو بھی چھیل کر چھوٹی چھوٹی پچا لیں کر لیں۔
 چینی کا قوام تیار کریں۔ اس میں لیمو اور ٹماٹر ڈال کر جوش دیں۔ ہلکی آنچ
 پر اجزاء کو آہستہ آہستہ ہلاتے رہیں۔ سطح پر جھاگ یا میل وغیرہ آئے، تو
 اتارتے جائیں۔ جب ٹماٹر اور لیمو کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام
 گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔



جامن کا مربہ

ترکیب ۱

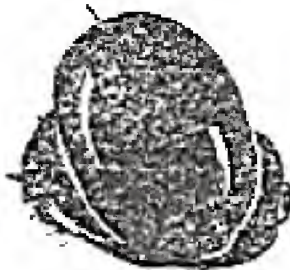
اجزاء

سیاہ جامن	_____	1 کلو گرام
نمک	_____	125 گرام
چینی	_____	2 کلو گرام

ترکیب

گوڑے والے بڑے بڑے سیاہ جامن جو زیادہ کچے ہوئے نہ ہوں
لے کر دھولیں اور نمک لگا کر چھوڑ دیں۔ پانچ منٹ بعد جامنوں کو گرم پانی
میں ڈال کر دھولیں۔

چینی کا قوام تیار کریں۔ آنچ پر چینی رکھیں۔ اُبال آئے تو اس میں جامن
ڈال کر مٹا لیں۔ قوام گاڑھا ہونے پر تھنڈا کر کے برتنوں یا مرتبان میں بھر
لیں



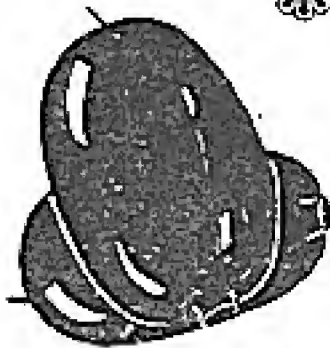
جامن کا مربہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	جامن
2 کلو گرام	_____	چینی
چائے کا $\frac{1}{2}$ چمچ	_____	زعفران

ترکیب عمدہ قسم کے جامن دھو کر پانی میں ابالیں اور نکال کر جامن کا پانی خشک کر لیں۔ چینی کا قوام تیار کریں۔ اس میں زعفران بھی ڈال دیں۔ اب اس میں جامن ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو جامنوں کو نکال کر نمٹا کریں اور مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



چقندر کا مُرَبَّہ

اجزاء

چقندر	_____	1½ کلو گرام
چینی	_____	1½ کلو گرام
الائیچی خورہ	_____	10 گرام
عرق گلاب	_____	20 ملی لیٹر

ترکیب

چقندر دھو کر چھپیل لیں۔ ٹکڑے کاٹ کر کانٹے سے ابھی طرح گود لیں اور پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر خشک کر لیں۔ چینی کا ثمر بہت تیار کریں۔ اس میں چقندر کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ آٹھ صبحی رکھیں۔ چقندر کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور قوام درست تیار ہو جائے، تو الائیچی پیس کر مع عرق گلاب اس میں ڈال دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں بھر لیں۔



پھیری کا مڑبہ

اجزاء

پھیری
چینی
مڑخ رنگ
حسب ضرورت

ترکیب بازار میں دستیاب پھیری کے رٹن حسب ضرورت حاصل کر لیں۔ اگر ایک رٹن کا مڑبہ بنانا ہو تو پھیری کو رٹن سے نکال کر ایک منٹ تک اُبلتے ہوئے پانی میں رکھیں۔ ایک کپ چینی کو دو کپ پانی میں ڈال کر شیرہ تیار کریں اور پھیری اس میں ڈال دیں۔

اگلی آنچ پر شیرہ پکاتے رہیں۔ چمکی بھر کھانے والا مڑخ رنگ بھی ڈال دیں۔ شیرہ تیار دینے لگے تو آٹا رگڑ ٹھنڈا کر لیں اور استعمال کریں۔ اسی طریقے سے پھیری کے جتنے رٹن کا مڑبہ درکار ہو بنا سکتے ہیں۔



خوبانی کا مریہ ترکیب ۱

اجزاء

عندہ پختہ
خوبانیاں (تیار) ————— $\frac{1}{2}$ کلوگرام
پینی ————— $\frac{1}{2}$ کلوگرام

ترکیب

خوبانیاں دھو کر پانی بالکل خشک کر لیں۔ خوبانیاں چھیل لیں۔ درمیان سے
دو دو ٹکڑے کر لیں۔ گٹھلیاں نکال دیں۔ تیار خوبانیوں کا وزن ایک کلوگرام
ہونا چاہیے۔

برتن میں پینی کی تہ بچھا کر اوپر خوبانیاں پھیلا دیں۔ پھر پینی کی تہ ریل
تہہ در تہہ پینی اور خوبانیاں رکھ دیں۔
بارہ گھنٹے بعد انہیں ہار کر الکی آنچ پر پکائیں۔ جھاگ اور میل اسے توڑنا
ساتھ آتا رہے۔ شیرہ درست ہونے پر تار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مرتبان میں رکھتے وقت
خیال رہے کہ خوبانیاں پہلے ٹھالیں بعد میں شیرہ۔



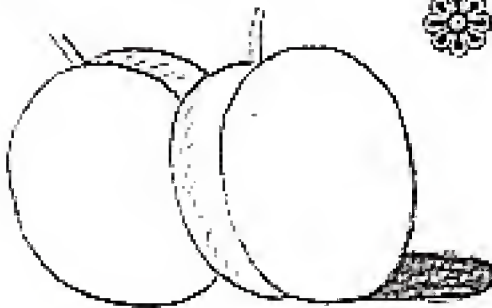
خوبانی کا مربہ ترکیب ۲

اجزاء

1 کلو گرام	_____	خوبانیاں
1 کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	سبز الائچی

ترکیب

خوبانیاں دھو کر پانی ہی میں چھوڑ دیں۔ ایک گھنٹہ کے بعد اُبال لیں۔
خوبانیاں نرم ہو جائیں تو نکال کر ان کا پانی خشک کر لیں۔
پانی میں چینی ملائیں۔ اس میں خوبانیاں ڈال کر دھیمی آنچ پر پکائیں۔ الائچی
دائے بھی ڈال دیں۔ مربے کے مطابق قوام تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں
میں بھنکر لیں۔



ستاور کا مربتہ

اجزاء

ستاور _____ ۱ کلو گرام
شہدہ _____ 500 ملی لیٹر

ترکیب

ستاور کا ایک نام شقائق بھی ہے۔ یہ سفید رنگ کی انگلی جتنی موٹی اور لمبی جڑ ہوتی ہے۔

ستاور کی ٹوہیاں دھو کر پھیلے اور کاسٹے سے اچھی طرح گود کر پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر پانی خشک کر لیں۔ تھوڑا سا پانی دھیمی آنچ پر رکھیں۔ پانی اُبلنے لگے تو ستاور اس میں ڈال دیں۔ دوبارہ اُبال آجائے تو آگ سے اتار لیں۔ اب شہدہ کو آگ پر پکائیں۔ جھاگ ہانے لگے تو صاف کر لیں۔ پھر ستاور اس میں ڈال کر پکائیں۔ قوام گاڑا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر کر لیں۔ یہ مربتہ خوش ذائقہ اور مقوی باد ہوتا ہے۔



سدا پھل کا مڑہ

سدا پھل	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{2}$ کلو گرام
الائیچی خورد	_____	6 گرام
سہاگا	_____	12 گرام
عرق گلاب	_____	12 ملی لیٹر
چاولوں کا آٹا	_____	60 گرام

ترکیب سدا پھل کی بیرونی موٹی تہہ پھیل کر لمبائی کے رخ کاٹ لیں۔ مڑہ بنانے کے لیے اب مزید پھیل کر نرم نرم سفید حصہ نکال لیں۔ ٹکڑے کانٹے سے گود کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد پانی میں چاولوں کا آٹا اور سہاگا کا مخلول بنا کر اس میں سدا پھل کے ٹکڑے ڈال کر ابالیں پھر کنگیر سے نکال کر پانی بخورڈ کر خشک کر لیں۔ اب پتلا سا شربت تیار کر کے آٹچ پر رکھیں۔ ابال آجائے تو اس میں ٹکڑے ڈال دیں اور شربت کو جمع سے ہلاتے رہیں۔ حتیٰ کہ قوام گاڑھا ہو جائے۔ الائیچی ہارکیم ہیں کہ مع عرق گلاب اس میں ڈال دیں۔ مڑہ تیار ہے۔



سردا کا مربہ

اجزاء

پنختہ سردا _____ 2 کلو گرام
چینی _____ 2 کلو گرام

ترکیب

سردا چھیل کر بیج اور داغدار حصے نکال دیں۔ چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اسے کانٹے سے گود لیں۔ ٹکڑے ٹکڑے پانی میں ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد نکال کر ٹکڑوں کو خشک کر لیں۔ ٹکڑوں کے ساتھ پانی بالکل نہ رہے۔ پانی میں چینی ملا کر تپلا سا شربت تیار کریں اور دھیمی آنچ پر پکائیں۔ بال آجائے تو سردے کے ٹکڑے ڈال دیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ تو اس تیار ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈا کر کے مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



سنگترہ کا مریہ

اجزاء

سنگترے ————— ۱ کلو گرام
چینی ————— ۱ کلو گرام

ترکیب

سنگترے گرم پانی سے دھو لیں۔ چھلکے اُتار کر بیج نکال دیں۔ چھلکوں کا
آدھے سے ذرا کم حصہ لے کر تراش لیں اور پانی میں ڈال کر اتنا جوش دیں کہ
چھلکے خوب نرم ہو جائیں۔ اب کسی باریک کپڑے میں رکھ کر چھلکوں کا سرق
نچوڑ لیں۔ سنگترے کی قاشیں دبا کر رس نکال لیں۔
چینی کا پتلا سا شربت بنا کر آنچ پر رکھ دیں۔ اس میں قاشیں ڈال کر
تھوڑی دیر پکائیں۔ قاشیں نرم ہو جائیں تو اس میں ابلے ہوئے چھلکے بھی شامل
کر لیں۔ مریہ ٹھنڈا ہو جائے تو بوتلوں میں بھر لیں۔



سنگترے کے چھلکوں کا مَرَبَّہ

اجزاء

2 درجن سنگتروں کے چھلکے	
چمینی	2 کلو گرام
پانی	2 لیٹر
سوڈا بائی کارب	55 گرام
پسا ہوا نمک	55 گرام

ترکیب

سنگترے کے چھلکے پانی میں اس احتیاط سے اُبالیں کہ چھلکے ٹوٹنے نہ پڑیں۔
اس میں نمک اور سوڈا بھی شامل کر لیں۔ چھلکے گل جائیں تو ٹھنڈا کر لیں۔
قوام تیار کر دیں اور ٹھنڈا کر کے اس میں چھلکے ڈال دیں۔ مَرَبَّہ کو مرتبان
میں رکھ لیں۔ ایک مہینہ بعد مَرَبَّہ استعمال کے قابل ہو جائے گا۔



سیدب کا مریہ

ترکیب 1

12 کلوگرام	سیدب متشر	اجزاء
12 کلوگرام	چینی	
حسب ضرورت	نچونا	
تھوڑا سا	رنگ کاٹ	

ترکیب سیدب کو چھڑنے کے پانی میں بھگو کر چھوڑ دیں۔ صبح کو نکال کر صاف پانی سے دھولیں۔ دیکھیں میں سیدب ڈال کر تپا پانی بھر دیں کہ سیدب ڈوب جائیں۔ پانی سیدب کے برابر ہو۔ سیدب میں رنگ کاٹ ڈال کر ایک دو بار ابالیں اور ٹھنڈے پانی میں دھولیں۔ اب سیدبوں کو کانٹے سے گود لیں۔ چار کلو چینی کا قوام تیار کریں اور اس میں سیدب ڈال دیں۔ دو تین ابال کے بعد تیار کر چھوڑ دیں۔ اگلے دن چاشنی نکال کر اس میں چار کلو دہری چینی ڈال دیں۔ ایک ابال آنے پر اس میں سیدب ڈال دیں اور دو تین ابال آنے پر اُتار لیں۔ یہی عمل تیس سے دن بھی کریں اور قوام درست تیار ہو جائے تو تیار کر پکنگ کر لیں۔



سیدب کا مَرَبہ

ترکیب 2

سیدب	_____	1 1/2 کلو گرام
چینی	_____	1 1/2 کلو گرام
پھسگری	_____	20 گرام
چاولوں کا آٹا	_____	100 گرام
الائیچی خورد	_____	10 گرام
گلاب کا عرق	_____	20 ملی لیٹر

ترکیب

سیدبوں کو چھپیل کر چار چار ٹکڑے کر لیں۔ درمیان کا بیج والا سخت جنتہ کاٹ کر نکال دیں۔ ٹکڑوں کو آدھ پار گود لیں اور انہیں ایک گھنٹہ کے لیے ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ چاول کا آٹا اور پھسگری کو پانی میں حل کر کے آبالیں بھلول آبنے لگے تو اس میں سیدب کے ٹکڑے ڈال دیں۔ دوبارہ آبال آجائے تو ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی سے دھو کر اس کا پانی خشک کر لیں۔ چینی کا پتلا شربت بنا کر پکائیں۔ توام تیار ہو جائے اور سیدب کے ٹکڑے گل جائیں تو اس میں عرق گلاب اور پانی بولی الائیچی خورد ملا دیں۔ سرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیں۔



سیب کا مربہ

ترکیب 3

اجزاء

سیب عمدہ	_____	1 کلو گرام
شہد	_____	500 ملی لیٹر
پانی	_____	1 لیٹر

ترکیب

خوش ذائقہ، خوش رنگ سیب پھیل کر $\frac{1}{2}$ 2 گھنٹے تک ابالیں۔ اس دوران درجہ حرارت 80 ڈگری فارن ہائیٹ ہونا چاہیے۔ ایک اور برتن میں پانی ابال کر آمار لیں۔ کچھ دیر بعد گرم پانی میں شہد حل کر لیں۔

سیب مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر ابل جائیں تو انہیں نکال کر کسی مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں تیار شدہ شہد کا شربت اتنی مقدار میں ڈالیں کہ سیب اس میں ڈوب جائیں۔ مرتبان کا ڈھکن بند کر کے چھوڑ دیں۔ مرتبہ تیار ہو جائے گا۔



شفقِ لالو (بڑے آڑوؤں) کا مربہ

اجزاء

شفقِ لالو	_____	1 کلو گرام
پھینچی	_____	2½ کلو گرام

ترکیب

آڑوؤں کو دھو کر خشک کر لیں۔ کانٹے سے خوب گو د کر آڑوؤں کا پانی میں ابالیں۔ نرم ہو جائیں تو باہر نکال کر ان کا پانی خشک کر لیں۔ اب درمیانے درجے کا توام تیار کر کے اس میں آڑو پکائیں۔ توام گاڑھا ہو جائے تو آنچ سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔



فالسہ کا مَرَبَّہ

اجزاء

1 کلو گرام _____ نالہ
2 کلو گرام _____ چینی

ترکیب

پانی جوش دے کر تھوڑے سے آگ لیں اور اس میں فالسے ڈال کر آدھ گھڑی تبخیر جائیں۔ فالسے گل جائیں تو ٹھنڈے پانی سے دھو لیں۔
اب چاشنی تیار کر کے اس میں فالسے ڈال کر جوش دیں۔ علیحدہ سے شیرہ پکائیں۔ جب مرضی کے مطابق شیرہ بن جائے تو فالسوں کو اس میں ڈال دیں۔
نہایت خوش ذائقہ مَرَبَّہ تیار ہے۔



کیلا کا مربہ

اجزاء

کیلے (چھلے ہوئے) ————— 12 عدد
 دیا آسنی تعداد میں کا
 وزن ایک کلوہیو
 چینی ————— 1 کلو گرام
 الائچی سبز ————— 10 عدد

ترکیب

کیلے رپے لیکن سخت چھیل کر ثابت یا حسبِ خواہش ٹکڑے کر لیں۔
 کانٹے سے کیلوں کو ذرا سا گوند لیں۔
 چینی کا شیرہ تیار کریں۔ الائچی مکے دانے ڈال دیں۔ پھر کیلے بھی شیرہ
 میں ڈال دیں۔ شیرہ پکاتے رہیں۔ خوب گاڑھا ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتباً
 یا کھلے منہ کی بوتل میں محفوظ کر لیں۔



کشمش کا مَرَبَّہ

اجزاء

۱ کلو گرام
۱ کلو گرام

کشمش
پینی

ترکیب

پنیر کشمش کا خار دار چھلکا اُتار کر قیتے بنالیں۔ بیج نکال دیں۔ کانٹے سے گوڈ کر مکڑوں میں سودا خ کر لیں اور ایک گھنٹہ کے لیے تھوڑے پانی میں ڈال دیں۔ اب مکڑوں کو بچوایں رکھ کر ان کا پانی خشک کر لیں۔ پانی اُبالیں اور اس میں قیتے ڈال دیں۔ قیتوں کو احتیاط سے اُبالیں تاکہ زیادہ اُبل کر خراب نہ ہو جائے۔

درمیانے درجے کا شربت تیار کر کے آگ پر رکھ دیں۔

اُبال آجائے تو قیتے ڈال کر پکاتے رہیں۔ قوام تیار

ہو جائے تو آنچ سے اُتار لیں اور کسی چوڑے

منہ والی بوتل یا سرتبان میں ڈال کر محفوظ کر لیں۔



کرپلا کا مربہ

اجزاء

پچے کر لیے _____ 1 کلو گرام
چینی _____ 2 کلو گرام

ترکیب

کر لیے پھیل کر صاف کریں اور کاٹ کر دو دو حصے کر لیں۔
پھینک دیں اور کرپلوں کو پانی میں ڈال کر بکا سا آبا لیں۔ کر لیے پانی۔
نکال کر خشک کر لیں۔

درمیانے درجے کا شربت تیار کریں اور اس میں کر لیے ڈال کر دھیمی
پر پکائیں حتیٰ کہ قوام تار چھوڑ دے۔
مربہ ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں اور ڈھکن مضبوطی سے بند کر لیں



کسیرو کا مربہ

اجزاء

کسیرو	_____	1 کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{4}$ کلو گرام
کافذی لیمو	_____	2 عدد
زعفران	_____	1 گرام

ترکیب

کسیروؤں کو چھیل کر دھو لیں اور ہار یک کو نیچے سے گزولیں۔ ایک کلو لٹر پانی میں کسیرو ڈال دیں۔ ایک لیمو بھی کچھڑ دیں۔ پانی اُبالیں۔ دو تین اُبال آ جائیں تو کسیروؤں کو نکال کر کپڑے پر پھیلا کر خشک کر لیں۔
 قوام تیار کریں۔ قوام ایک تار کا ہو جائے تو اس میں کسیرو ڈال دیں ایک لیموں بھی کچھڑ دیں۔ کچھ دیر اور پکائیں۔ قوام گاڑھا ہو جائے تو زعفران میں کسیرو ڈال دیں۔ مرتبہ ٹھنڈا کر کے مرتبان میں رکھ لیں۔



لکروندے کا مریہ

اجزاء

لکروندے ————— ۱ کلو گرام
چینی ————— 2 کلو گرام

ترکیب

لکروندے دھولیں۔ پھانکیں کر کے بیج نکال دیں۔
اب چوڑے کا پانی اتالیں جس میں لکروندے کی پھانکیں ڈب جائیں۔
دو گھنٹے چوڑے کے پانی میں رکھنے کے بعد لکروندوں کو ساوہ پانی میں ڈال کر
اُبال لیں اور گھل جائیں تو کپڑے پر پھیلا دیں تاکہ خشک ہو جائیں۔
ایک تار کا شیرہ تیار کر کے لکروندے ڈال دیں۔ مسلسل پکاتے
رہیں۔ قوام درست ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے محفوظ کر لیں۔



کھجور کا مربہ ترکیب :-

اجزاء

1 کلو گرام	_____	کھجوریں (خشک)
1 کلو گرام	_____	پیشنی
12 گرام	_____	آبِ بخی خورو
12 نمک	_____	عرقِ گلاب

ترکیب

کھجوریں ٹھنڈے پانی سے دھو کر اُبال لیں۔ نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر پچوڑیں، تاکہ اس میں بندب شدہ سارا پانی نکل جائے۔ پانی باقی خشک کر لیں۔

توام تیار کر لیں۔ اس میں کھجوریں ڈال کر پھینک دیں۔ پکائیں۔ توام گارہا ہو جائے تو اس میں الائچی اور عرقِ گلاب ملا لیں۔ مربے کو بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



کھجور کا مربہ ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام
1 کلو گرام

کھجوریں
چینی

ترکیب

کھجوریں دھو کر صاف کر لیں اور پانی خشک کر لیں۔
پتہ شربت تیار کر کے اس میں کھجوریں پکا کر آتا لیں۔
اب کھجوریں نکال کر دوسرے برتن میں رکھ لیں اور ٹفٹری ہونے پر
بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



گاجر کا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

عندہ گاجریں	_____	اکھ گرام
شہد	_____	500 ملی لیٹر
پانی	_____	ایٹر

ترکیب

سرخ عندہ گاجریں چھیل کر لمبائی کے رخ درمیان سے دو حصے کر لیں۔
درمیانی سخت حصہ نکال پھینکیں۔ اب گاجروں کو پانی میں ڈال کر تین گھنٹے
تک 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر پکائیں۔
اس دوران کسی اودہ برتن میں ایکس ایٹر پانی اُبال کر آتار لیں۔ کچھ دیر
بعد اس میں شہد ڈال کر حل کر لیں۔
گاجریں مقررہ وقت تک مقررہ درجہ حرارت پر پک جائیں تو آتار لیں۔
گاجر میں ٹکڑا کر کسی مرتبان میں ڈال دیں۔ اب اس میں تیار شدہ شہد کا غریت اتنی
مقدار میں ملائیں کہ گاجریں اس میں خوب جائیں۔ ڈنکمن بند کر کے چھوڑ دیں۔ مربہ
تیار ہے۔



گاجر کا مربہ

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام	_____	چھوٹی گاجریں
1 کلو گرام	_____	بینی
2 عدد	_____	لیمو
2 لیٹر کا	_____	لیمو کا جھلکا
		(کترا ہوا)
15 عدد	_____	مغز بادام
		(کترا ہوا)

ترکیب

مغز بادام پانی میں ڈال کر چھوڑ دیں۔ نرم پڑ جائیں تو پچھلے آثار کر کتر لیں۔

گاجریں چھیل کر دھو لیں اور لمبائی کے رخ سے تین چار ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑے دو کو پانی میں ڈال کر اُبالیں۔ نرم ہو جائیں تو پانی سے نکال کر کسی تھلنی میں ڈال دیں تاکہ ساڑا پانی نکل جائے اور گاجریں خشک

ہو جائیں۔

جیسی میں پانی بلا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔

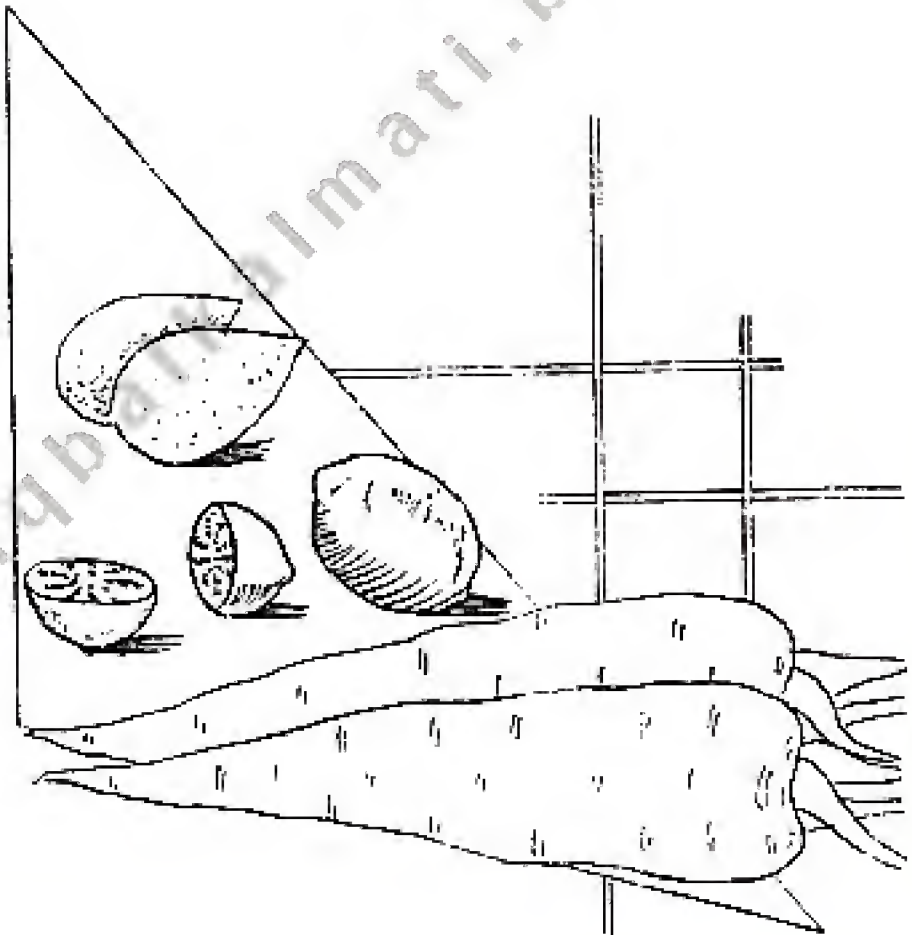
شیرہ تیار ہو جائے تو گاجر کی ڈال دیں۔

چند منٹ بعد لیمو کا چھلکا، بادام اور لیموں کا رس چھان کر ڈال دیں۔

مسل چلا تے رہیں۔

شیرہ درست ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے مرتبان میں بھر لیں۔

مربعہ تیار ہے۔



گاجر کا مریہ ترکیب ۳

اجزاء

۱ کلو گرام	_____	گاجر
1½ کلو گرام	_____	چینی
15 عدد	_____	الانچی سبز
60 ملی لیٹر	_____	روح کیوڑہ

ترکیب

درمیانہ سائز کی سُرخی تازہ گاجر میں دھو کر چھیل لیں۔ گاجروں کی پھانکیں
کر کے درمیانہ سخت حصہ نکال دیں۔

دو بیڑ پانی میں گاجر میں روئین منٹ بکا کر آتار لیں۔ ایک اور تیلی میں
چینی ڈالیں۔ اس میں گاجر میں ڈال کر تین گھنٹے کے لیے جھوٹ دیں۔ اب تیلی چھوٹے
برکھ دیں۔ آنچ لگی رہے۔ چاشنی تیار ہو جائے اور گاجر میں گل جائیں تو کیوڑہ اور
الانچی دانے بھی ڈال دیں۔ چند منٹ بعد پکا کر مریہ آتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے مرتبان
میں محفوظ کر لیں۔



لیمو کا شہد والا مربہ ترکیب ۱

اجزاء

لیمو	_____	25 عدد
شہد	_____	5 لیٹر
جوتری	_____	6 گرام
جائفل	_____	6 گرام
الانچی	_____	12 گرام

ترکیب

لیمو دھو کر ایک گھنٹہ کے لیے پانی ہی میں رہنے دیں۔ تپائی میں شہد ڈال کر جوش دیں۔ شہد گاڑھا ہونے پر اتار کر اس میں لیمو، جوتری، جائفل اور الانچی ڈال کر دوبارہ بجھائے پھر رکھ دیں۔ دس منٹ تک پکائیں۔ آئینچ ہلکی رکھیں۔ بعد ازاں ٹچھائے سے اتار کر لیمو مع شہد بوتلوں میں بھر لیں اور پتلیں منجمد طی سے بند کر کے سات دن کے لیے چھوٹ دیں۔ مٹریہ تیار ہو جائے گا۔



لیمو کا مربہ

ترکیب 2

اجزاء

لیمو	500 گرام
چینی	1 1/2 کلو گرام
پانی	250 ملی لیٹر
الاچھی	6 گرام

ترکیب

پانی میں چینی ملا کر پکا میں اور اسے تار کا شیرہ تیار کر لیں۔
 لیمو کے مکڑے کر لیں اور انہیں خشک لٹا کر مکڑوں کو شیرے میں
 ڈال کر پکائیں۔ الاچھی کے دانے بھی ڈال دیں۔
 لیمو کا پھل کاٹ کر اسے اور تین تار کا شیرہ بن جائے تو آمار کر منڈا کر لیں اور
 مرتبان میں ڈال دیں۔



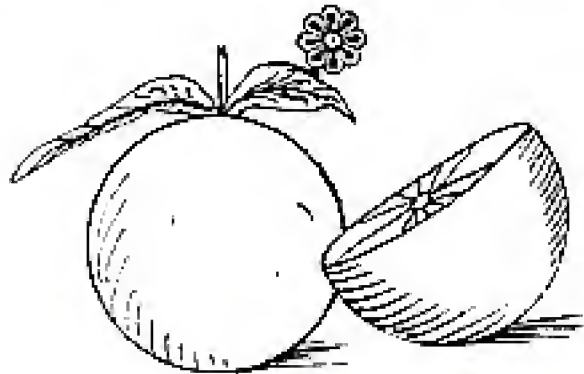
مالٹے کا مربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	مالٹے
1 کلو گرام	_____	چینی

ترکیب

مالٹے چھپیل کر قاشوں پر چھپے ریشے صاف کر لیں۔ اب قاشوں کو آدھ گھنٹہ تک پانی میں ڈال کر رکھیں پھر نکال کر خشک کر لیں۔
چھینی کا پتلا سا شربت بنا کر اس میں قاشیں شامل کر کے پکائیں۔ قاشیں گل جائیں تو تار کر بوتلوں میں بھر لیں۔



منقے کا مَرَبہ

اجزاء

منقے	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	۱ کلو گرام
شک	_____	60 گرام
دہی	_____	250 ملی لیٹر
بیمہ	_____	۱ عدد

ترکیب

منقے صاف کر لیں۔ مٹی کے برتن میں پانی ڈال کر اس میں منقے ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد منقے پانی سے نکال کر خشک کر لیں اور اس میں جذب شدہ پانی ہاتھ سے دبا کر نکال دیں۔ اب تھوڑی سی دہی میں غذا سا پانی ملا کر اس میں منقے ڈال دیں۔ ایک گھنٹہ بعد اسے آب لیں۔ رنگ بدل جائے تو آنچ سے اتار لیں اور منقے کو صاف پانی سے دھو لیں۔ باقی دہی میں میوہ کا رس، شک اور منقے ڈال کر ملا لیں۔ چینی کا پتلا سا شربت تیار کریں۔ اس میں منقے ڈال کر بھی آنچ پر پکائیں۔ قوا تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔



نارنگی کا مُربہ

اجزاء

نارنگیاں ————— 25 عدد
 چینی
 لیمو کا عرق ————— حسب ضرورت
 پھرنے کا پانی

ترکیب

علمدہ نارنگیاں دھو کر ان کا پانی صاف کپڑے سے پونچھ کر خشک کر لیں۔
 نارنگیاں چھیل کر پچانگوں سے بیج نکال دیں۔ چھلکے کتر کر ایک رات کے لیے پونے
 کے پانی میں ڈال دیں۔ دوسرے دن چھلکوں کو لیمو کے عرق میں گلا کر رکھ لیں۔ نارنگی
 کی پچانگوں کے ہم وزن چینی لے کر اس میں پانی ملا کر شربت بنائیں اور پچھلے پر رکھ
 دیں۔ شربت پکھنے لگے تو اس میں نارنگی اور پھلکے ڈال دیں۔ نارنگی قل جیسے اور قوام
 تیار ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ مُرتہ تیار ہے۔



ناشپاتی کا مُربہ

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ناشپاتی
1 کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	سبز الائچی
3 عدد	_____	لیمو

ترکیب

ناشپاتی پھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ٹکیں پانی میں ڈال دیں۔
اب پتلی میں چینی اور ناشپاتی کے ٹکڑے ڈال کر ایک گھنٹہ کے لیے چھوڑ دیں۔
پھر اسے ہلکی آنچ پر پکائیں، اس میں لیمو کارس بھی ڈال دیں۔
تین تار کا شہرہ تیار ہو جائے تو آٹار کراس میں الائچی کے دانے پس کر ڈالیں۔
مُربہ تیار ہے۔



ناریل کا مریہ

ترکیب ۱

اجزاء

ناریل	_____	500 گرام
جینی	_____	750 گرام
شک، کافور	_____	بالکل زوراسا

ترکیب

ناریل کو لہائی کے رخ کاٹ کر گھنٹہ بھر کے لیے ٹھنڈے پانی میں چھوڑ دیں۔
پھر نکال کر ناریل کا پانی خشک کر لیں۔
جینی میں پانی ڈال کر پتلا شربت بنائیں اور چڑھے پر پکائیں۔ خوب اُبل
جائے تو اس میں ناریل کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔
قوام درست ہونے پر آگ سے اتار کر اس میں شک، کافور ڈال دیں۔
ٹھنڈا کر کے بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



ناریل کا مربتہ ترکیب ۷

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ناریل
2 کلو گرام	_____	چینی
تھوڑا سا	_____	لیمو کا عرق
تھوڑا سا	_____	زعفران

ترکیب

ناریں چھین کر مکڑے مکڑے کر لیں اور پانی میں ڈال کر ایک دن کسے لیے چھوڑ دیں۔ دوسرے دن ناریل کو کانٹے سے گود کر تازہ صاف پانی میں جھگودیں۔ یہ عمل تین دن جاری رکھیں۔

اب قوام تیار کریں۔ ایک تار کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں ناریل کے مکڑے اور لیمو کا عرق نچوڑ کر پکائیں۔ قوام تیار ہو جائے تو پچھلے سے اتار کر اس میں زعفران پسیں کر ملا دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں رکھ لیں اور استعمال کریں۔



ناریل کا مَریجہ

ترکیب ۳

اجزاء

ناریل
شہد
پانی

— حسب ضرورت

ترکیب

ناریل کا گودا تین روز تک پانی میں رکھیں -
شہد اور پانی برابر مقدار میں ملائیں - اب ناریل کے گودے کو اس میں
ڈال کر پکائیں - پک جائے اور قوام تیار ہو جائے تو حسب ضرورت استعمال کریں -



ہٹ کا مربہ ترکیب ۱۔

۱ کلو گرام	_____	ہٹ	اجزاء
۱ کلو گرام	_____	چھنا	
3 لیٹر	_____	پانی	
1/2 کلو گرام	_____	چینی	

ترکیب کسی بڑے برتن میں پانی ڈال کر چھنا ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد چھنا نیچے بیٹھ جائے گا۔ پانی تھار کر نکال لیں اس میں ہٹ ڈال دیں۔ پندرہ دن تک چھنے کا پانی بدلتے رہیں مولہویں دن ہٹیں صاف پانی سے دھو لیں اور ہٹوں کو کانٹے سے گود لیں۔ قوام تیار کر کے اس میں ہٹیں ڈال دیں اور صبحی آٹھ بجے پر دس منٹ تک پکائیں پھر چھنے سے اتار کر کسی برتن میں رکھ لیں۔ دوسرے دن ہٹیں پانی چھوڑ دیں گی۔ ہٹیں نکال کر قوام دوبارہ پکائیں۔ قوام میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے تو وہی ہٹیں دوبارہ قوام میں ڈال دیں۔ مربہ کو مرتبان میں محفوظ کر لیں۔ پانچ سات روز بعد مرتبہ استعمال کے لیے تیار ہو جائے گا۔ اسے ہر روز دھوئی سے چلا لیا کریں تاکہ جالا یا پھپھوندی لگنے کا اندیشہ نہ رہے۔



ہرٹ کا مربہ

ترکیب 2

اجزاء

500 گرام	_____	ہرٹ
1 کلو گرام	_____	چینی
ایک کھج	_____	نمک
250 گرام	_____	بادام

ترکیب

ہرٹ دھو لیں۔ چٹائی میں دو پیالی پانی ڈال کر آگ پر رکھیں۔ اس میں ہرٹ ڈال دیں۔ ایک اُبال آجائے تو آٹھ دھیمی کر کے پندرہ منٹ تک پکائیں۔ ہرٹوں کو ٹھنڈا کر کے کانٹے سے گھولیں۔

تھوڑے سے پانی میں چینی اور نمک ملا کر شیرہ تیار کریں۔ اس میں ہرٹ ڈال کر پانچ سات منٹ تک تیز آٹھ پر پکائیں تاکہ چینی میں موجود پانی بالکل خشک ہو جائے۔ اب بادام چھیل کر اس میں ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے کھلے نمونہ والی صابن برتن یا خشک مرتبان میں محفوظ کر لیں۔



ہرٹ کا مریہ

ترکیب

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ہرٹ
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
10 عدد	_____	الابچی سبز
60 ملی لیٹر	_____	روح کیوڑہ

ترکیب

ہرٹ صاف کر کے دو تین دن پانی میں جگو کر نرم کر لیں۔ پھر تازہ پانی میں ڈال کر آٹھ پرکھیں۔ ایک دو جوش آجائیں تو کلنٹے سے گود لیں۔
 کڑا ہی میں تھوڑا سا گھی ڈال کر اس میں ہرٹ تھوڑی دیر بعد میں اوندھ نکال کر کپڑے پر رکھتے جائیں تاکہ چمکا ہٹ کپڑے میں جذب ہو جائے اور ہرٹ خشک ہو جائیں۔
 چائنی تیار کر کے اس میں ہرٹیں ڈال دیں۔ چند منٹ بعد میں کڑا ابھی اوندھ روح کیوڑہ بھی ڈال دیں۔ قوام پکاتے رہیں۔ قوام تیار ہو جائے تو اٹا کر ٹھنڈا کر لیں اور مرتبان میں بھر لیں۔



ڈبل روٹی کا مربہ

اجزاء

ایک عدد	_____	ڈبل روٹی (درمیانی)
250 ملی لیٹر	_____	گھی
60 گرام	_____	بادام کی گریاں
250 گرام	_____	چینی
30 گرام	_____	پستہ
کھانے کے چار چمچ	_____	کیوڑا
4 عدد	_____	چاندی کے ورق
چائے کا ایک چمچ	_____	زعفران
250 ملی لیٹر	_____	بالائی

ترکیب

بادام کی گریوں کو کچھ دیر کے لیے گرم پانی میں بھگو دیں پھر انہیں چھپیں

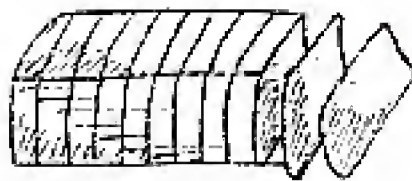
کر باریک باریک کاٹ لیں۔ پستہ صاف کر کے اسے بھی باریک باریک کر لیں۔
زعفران چیں لیں۔

ڈبل روٹی کے برابر برابر آٹھ توڑیں بنالیں۔ احتیاط سے توڑوں کا کنارہ
چاروں طرف سے آٹا لیں۔ بیج کا حصہ نکال کر ہر توڑ کو دو برابر حصوں میں
کاٹ لیں۔

250 گرام پانی چینی میں ملا کر پکائیں۔ جھاگ اور میل وغیرہ نکال دھوئیں
قوام تیار ہو جائے تو آٹا لیں۔

توڑوں کو بادامی ہونے تک گھی میں تلیں اور تل تل کر قوام میں ڈالتی
جائیں۔ سارے توڑ تھے جائیں تو انہیں قوام میں ایک دو بال دے لیں
اور نیچے آٹا کراس میں کیڑا اور زعفران ملا دیں۔

اب توڑوں کو ایک ایک کر کے شیرے سے نکالیں اور ڈش میں سجا کر
رکھتی جائیں۔ ان پر پستہ اور بادام پھینک دیں۔ چاندی کے ورق بھی لگا دیں۔
کھانے کے وقت اوپر بالائی ڈال کر پیش کریں۔



کینڈی

خشک مرنے کو کینڈی کہتے ہیں۔ گاجر، آٹو،
خربانی، آلو، بخارا، سیب، ناشپاتی اور ہیر
وغیرہ کینڈی کے لیے مناسب پھل ہیں۔

کینڈی بنانے کے لیے ایسے پھل منتخب کیے جائیں
جو بہت زیادہ پکے ہوئے نہ ہوں اور ان میں کپڑے
بھی نہ لگے ہوں۔ صاف، تھوڑے پھل لے کر چھیل
لیں۔ گٹھلیاں اور بیج وغیرہ نکال دیں۔ آٹو
سیب اور ناشپاتی کو چھیل لیں۔ البتہ انجیر اور
اور خربانی وغیرہ کو چھیلنے کی ضرورت نہیں۔

پھل کے مناسب ٹکڑے کر کے کھانے سے
اچھی طرح گروہیں۔ اب مٹی کے کپڑے ہیں
پھل کی پوٹلی باندھ کر آگ پر رکھیں۔ پانی میں چار

پانچ منٹ ڈال کر قدر سے گرم کر لیں۔ پھل بالکل ہی ٹکڑا کر جائے۔

ایک اور تین کی نسبت سے چینی اور پانی ملا کر قوام تیار کریں۔ پھل کو کبھی چینی کے برتن میں ڈال کر اتنا قوام ڈالیں کہ پھل اس میں ڈوب جائے۔ پھل کو جو کس گھنٹہ تک قوام ہی میں رہنے دیں تاکہ اس میں شیرہ خوب جذب ہو جائے۔ پھر قوام سے پھل نکال کر اس میں پہلے دن کا شیرہ حصہ چینی اور ڈالیں۔ قوام اُبال کر اس میں پھل ڈال دیں۔ پھر بیس گھنٹے بعد پھر بھی عمل کریں۔ پھل نکال کر اس میں پہلے کا پورے تھائی حصہ چینی ڈال کر اُبالیں اور اس میں پھل ڈال دیں۔

ہر پھر بیس گھنٹے بعد یہ عمل کرتے رہیں۔ جب شیرے میں چینی کی مقدار پچھتر فی صد ہو جائے تو عمل روک دیں۔ ر عام طور پر ہفتہ دس دن تک شیرے میں چینی کی مطلوبہ مقدار حاصل ہو جاتی ہے۔ اور پھل کو گاڑھے قوام میں دو تین دن رہنے دیں تاکہ قوام پھل میں خوب جذب ہو جائے۔ اب پھل کو شیرے سے نکال کر خشک کرنے کے لیے دھوپ میں رکھ دیں۔ گرد و غبار، مکھیوں اور کیڑوں کو گھڑوں سے بچائیں تاکہ کینڈی جراثیم سے پاک رہے۔

شیرے کی تیاری میں چینی کا بچاؤ فی صد گلوکوز استعمال کیا جائے تو کینڈی بہت عمدہ تیار ہوتی ہے لیکن گلوکوز کا استعمال بہت مہنگا پڑتا ہے۔ چنانچہ 25 پونڈ میں ایک اونس لیمو کا ست ملا کر یہ مقصد حاصل کیا جاسکتا ہے۔

اگر کینڈی کی تیاری کے دوران پھل میں تبخیر پیدا ہو جائے تو پھل کو شیرے سمیت پانچ سات منٹ اُبال لیں۔



پیٹھے کی کینڈی

اجزاء

پیشاب
چھینی
— حسب ضرورت

ترکیب

پیشاب چھیل کر قاشیں کاٹ لیں۔ بیج پینک دیں۔ ویک میں ۲۰ سا
پانی بھر کر مٹہ پر کپڑا باندھ دیں۔ کپڑے پر قاشیں پھیلا کر ڈھکن رکھ دیں۔
اب آگ جلا کر پانی گرم کریں تاکہ بھاپ سے پیٹھے کی قاشیں گل جائیں۔
قوام تیار کر کے اس میں پیٹھے کی گلی بوئی قاشیں ڈال کر پکائیں پھر نہیں
رات بھر شیرے ہی میں رہنے دیں۔ دوسرے دن نیکال کر دھوپ میں خشک
کر لیں۔

اسی طریقہ سے گاجر کی کینڈی بھی تیار کی جاسکتی ہے۔



ادرک کی کینڈی

اجزاء

ادرک
چینی
— حسب ضرورت

ترکیب

نرم اور بغیر ریشہ والی ادرک لے کر اچھی طرح دھو لیں اور تھیل کر مناسب ٹکڑے کر لیں۔ ٹکڑوں کو کانٹے سے گود لیں پھر ایشیں پانی میں ابال کر خوب نرم کر لیں۔ اب ادرک کے ٹکڑوں کو ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔
دس فی صد چینی کے شیرے میں پندرہ منٹ تک ابال کر ادرک کو رات بھر کے لیے شیرے ہی میں رہنے دیں۔ دو سرے دن شیرے سے ادرک نکالیں اس میں کچھ چینی اور ادرک دوبارہ ڈال کر دس منٹ تک ابالیں۔ ہفتہ بھر روزانہ یہ عمل کریں۔ شیرہ شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے تو ادرک اس شیرہ قربان میں ڈال کر دس منٹ بند کر دیں اور تین ماہ تک اسی طرح چھوڑ دیں تاکہ ادرک خوب شیرہ جذب کر لے۔ اب ادرک کو شیرہ سے نکال کر خشک کر لیں۔



بیر کی کینڈی

اجزاء

بیر (پکے ہوئے)	500 گرام
چینی	1 کلو گرام
کیوڑے	چند قطرے

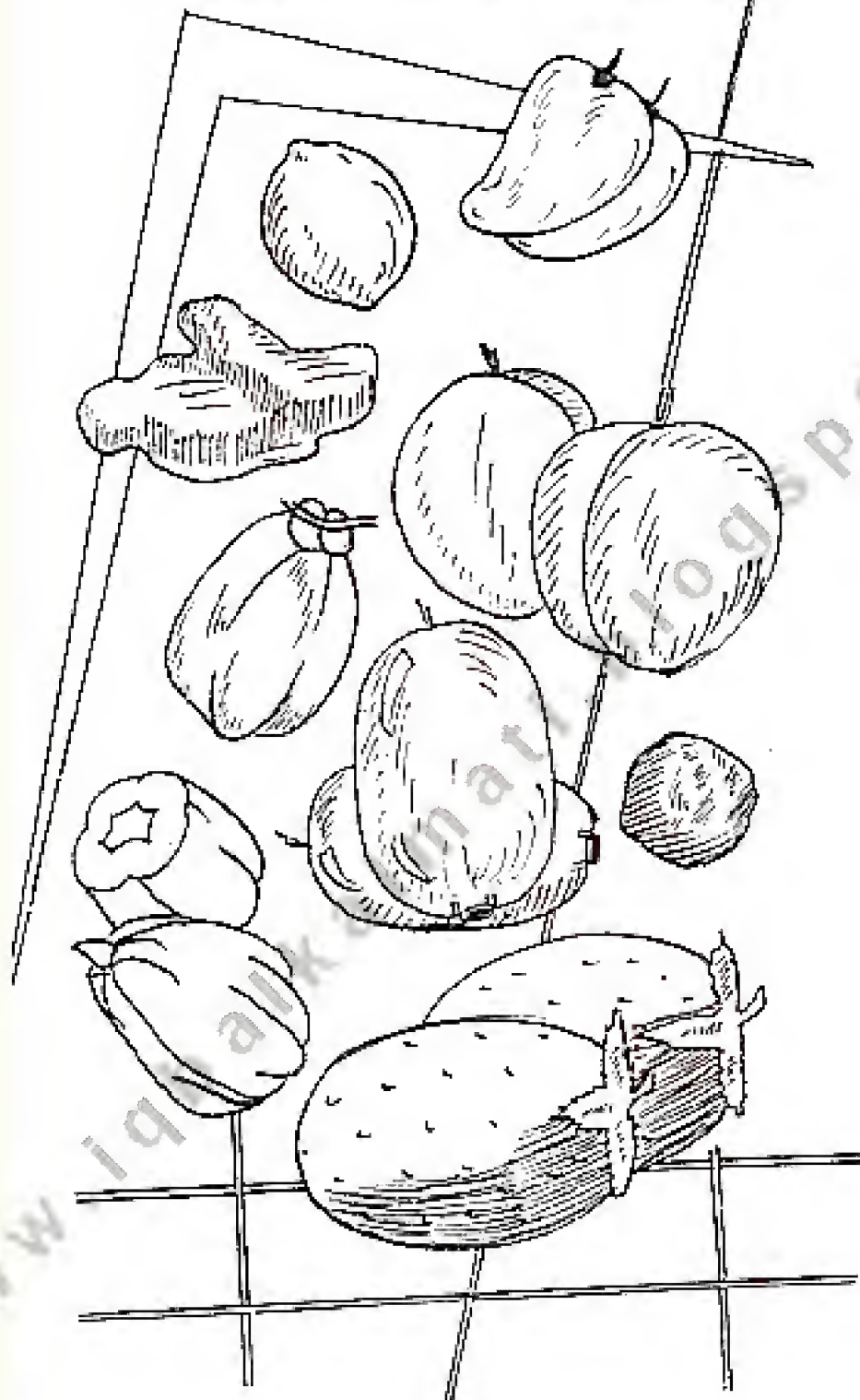
ترکیب

بے داغ ، برابر سائز کے پوری طرح پکے ہوئے بیر منتخب کریں ۔
ایک کلو گرام پانی اُبال کر اس میں بیر ڈال دیں تاکہ بیر قدر سے نرم ہو جائیں ۔ احتیاط رہے کہ بیر زیادہ نہ گلتے پائیں ۔ ٹکڑی کی تیل کی باریک ٹوک سے یا کاسٹے سے بیروں کو گود لیں ۔

چینی کا شیرہ شہد کی مانند گاڑھا بنا کر اس میں بیر اور کیوڑے ڈال کر ایک ہفتہ کے لیے رکھ چھوڑیں تاکہ چینی خوب جذب ہو جائے ۔

ایک ہفتہ بعد بیروں کو نکال کر دھوپ میں خشک کریں لیکن احتیاط رہے کہ کیوڑے مکور سے مریے کہ خراب نہ کر سکیں ۔ چار پانچ دنوں بعد تیرہ خشک ہو کر تیار ہو جائے گا ۔





جام جمیلی اور مارلید

خوش ذائقہ، خوشبودار جام جمیلی اور مارلید تیار
 کرنے کے لیے ضروری ہے کہ اچھے پکے ہوئے
 پھلوں کا انتخاب کیا جائے۔ اس مقصد کے
 لیے کچھ یا بہت زیادہ پختہ پھل بھی نہ لیے جائیں۔
 بہت زیادہ پختہ پھلوں میں تیزابیت اور لعابدار
 مادہ (ریکٹین) کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔
 عمدہ جام جمیلی بنانے کے لیے لعاب دار مادہ
 (ریکٹین)، چینی اور تیزابیت کے حساب
 سے ملائی چاہیے۔ پھلوں میں تیزابیت کا اندازہ
 تو پھلوں ہی سے لگایا جاسکتا ہے۔ البتہ ریکٹین
 کی صورت حال جاننے کے لیے سادہ سائٹریٹ
 کیا جاسکتا ہے۔ ایک حصہ پھل کا گودا لے
 کر اس میں اڑھائی حصہ الگوصل ملایا جائے۔
 اگر گودے کا سخت سا گودا لیں جائے تو یہ
 ظاہر کرتا ہے کہ پھل میں ریکٹین کافی
 ہے لیکن اگر

گورے کی بجائے مکڑیے یا ریشے بن جائیں تو پھل میں پکیشن کی مقدار بالترتیب کم ہوگی اور کم مقدار میں جوگی۔ پھلوں میں پکیشن کی مقدار کم ہو تو اعلیٰ معیار کی جام حیا وغیرہ بنانے کے لیے مصنوعی پکیشن کا اضافہ کرنا پڑتا ہے۔

گریپ فروٹ، کھنٹے، لیمو، امرود، آلوچے، سیب اور انار وغیرہ ایسے پھل ہیں جن میں نیزابیت اور پکیشن کافی مقدار میں پائی جاتی ہے۔ اس قسم کے پھلوں کی جام جمیلی آسانی سے تیار ہو جاتی ہے۔ اعلیٰ معیار کی راچی اور سخت (جمیلی تیار کرنے کے لیے چینی کی مقدار بھی صحیح نسبت سے ملانی چاہیے) ترش پھلوں میں چینی اور پھل ہم وزن استعمال کیا جاتا ہے اور کم ترش پھلوں میں چینی کی مقدار نسبتاً کم ہوتی ہے۔

جام میں پھل کے ریشے اور پھولے پھولے مکڑیے موجود ہوتے ہیں ۲۱ کے برعکس جمیلی تیار کرنے کے لیے پھل کا رس بالکل صاف ہونا چاہیے۔ رس کو ۱۲ سے کپڑے سے چھان لیا جائے تاکہ ریشہ اور مکڑیے وغیرہ الگ ہو جائیں۔ مارلہ کے لیے بھی پھل کا گودا ایسا ہونا چاہیے جس میں ریشے یا مکڑیے وغیرہ نہ ہوں۔ جمیلی اور مارلیڈ میں بنیادی فرق یہ ہے کہ تیاری کے وقت مارلیڈ میں نا کے چھلکے (پکا کر اور باریک کتر کر) شامل کر دیے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے مارنجی کے پھلکوں کے اندر وہ فی سفید ریشوں کو پھری سے صاف کر دیا جاتا ہے اور پھلکوں کو دو تین بار پانی بدل کر پکا یا جاتا ہے تاکہ اس کی ساری کڑواہٹ نکل جائے۔ اسے گرم پانی سے نرکال کر دھو لیتے ہیں اور انگلی سے دبا کر دیکھتے ہیں کہ ریشہ پک چکا ہے یا نہیں۔ اب اسے باریک باریک کتر لیتے ہیں۔



اڑو کا جام

اجزاء

تازہ اڑو کا ————— ۹۰ گرام
گودا ————— ۹۰ گرام
چینی

ترکیب

دھوکے اڑوؤں کا چھلکا اتار میں۔ دو حصے کر کے بیج نکال کر پھینک دیں۔
اس گودے کا وزن ۹۰ گرام ہونا چاہیے۔
۳۵۰ ملی لیٹر پانی میں گودے کو ڈال کر درمیانی آنچ پر پکائیں۔ دھوکے بند
رکھیں۔ گل جائے تو اتنا گھونٹیں کہ شکل لٹچی کی مانند ہو جائے۔ اسباب چینی تیز
گرم کر کے اس میں ڈال دیں۔ درمیانی آنچ رکھ کر جمع چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو
جائے تو صبح چلانا بند کر دیں۔ آنچ تیز کر دیں۔ اوپر پھلی سی آنے لگے تو جام کو صاف
بوتلوں میں بھر لیں۔



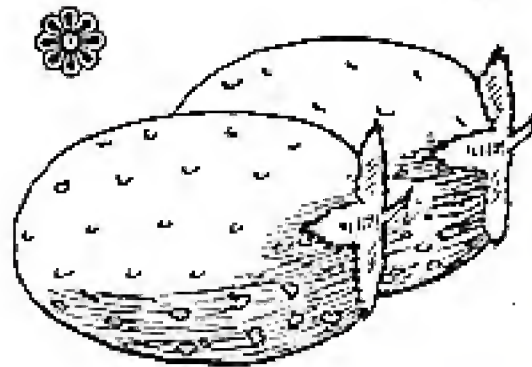
اسٹرابری کا جام

اجزاء

اسٹرابری _____
چینی _____
اکلوگرام _____
اکلوگرام _____

ترکیب

اسٹرابری صاف کر لیں۔ اس میں چینی اور مٹھو ٹسا پانی ملا کر ساگ پر پکائیں۔ آہستہ آہستہ گھی چلاتے رہیں۔ احتیاط رہے کہ اسٹرابری ٹوٹنے نہ پائے۔ پکاتے ہوئے شیر سے ہر جھاگ وغیرہ پیدا ہو تو اسے نکال کر پھینکتے جائیں گھنٹہ بھر پکائیں۔ جام تیار ہو جائے تو اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



آلو بخارے کا جام

اجزاء

آلو بخارے کا گودا 100 گرام
چینی 100 گرام

ترکیب

آلو بخارے دھو کر چھلکا اتار لیں۔ پانی میں ڈال کر پکائیں۔ گل جائیں تو
دوٹی سے خوب گھوٹ لیں اور گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں۔ اب گودے کو
چھان لیں۔

چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر آگ پر رکھ دیں۔ چینی حل ہو جائے اور شیرہ
پکسنے لگے تو اس میں آلو بخارے کا گودا ڈال دیں۔ درمیانی آنچ پر پکائیں۔ گچ
ہلاتے رہیں۔ شیرہ درست ہو جائے تو اتار لیں اور صاف بوتل میں بھر
لیں۔



امروود کا جام

اجزاء

۱ کلو گرام	_____	امروود
۱ کلو گرام	_____	چینی

ترکیب

عمدہ میٹھے اور خوشبودار امروود منتخب کریں۔ انہیں اچھی طرح دھو کر پھیل لیں۔ درمیان سے بیجوں والا حصہ نکال پھینکیں۔ گورے والے حصے کا وزن ایک کلو گرام ہونا چاہیے۔

اب اس میں آدھا لیٹر پانی ملا کر پکائیں۔ گودا گداز ہو جائے تو اس میں چینی بھی ملا دیں۔ اب اس میں تھوڑا سا لیمو کارس ڈال کر خوب پکائیں۔ یہاں تک کہ گاڑھا ہو جائے۔

جام کو ڈبوں میں بھر کر ایلپ تھوڑی سی رملک پیرافین ڈال کر دُبے بند کر دیں۔



آم کا جام

اجزاء

آم کا گودا	_____	$\frac{1}{2}$ کلو گرام
چینی	_____	$\frac{1}{2}$ کلو گرام
لیمو کارس	_____	بکھانے کا ایک بجج

ترکیب

عده قسم کے میٹھے آم لے کر دھولیں۔ چھپیل کر چھینکا الٹ کر لیں۔ آم کا گودا
رنکال کر گھٹیاں پھینک دیں۔ گودے کو $\frac{1}{2}$ پیالی پانی کے ہمراہ پکائیں پھلکے
ایک پیالی پانی میں ڈال کر خوب گلا لیں۔ سمجھوڑ کر چھینکا پھینک دیں۔ چھلکے کا یہ پانی
بھی گودے کے ساتھ شامل کر دیں۔ پک کر گاڑھا ہو جائے تو خوب گرم کر کے
اس میں چینی ڈال دیں۔ خوب ہلچ ہلائیں۔

شریرہ گاڑھا ہو جائے تو ہلچ چلانا بند کر دیں۔ آٹھ تیز کر دیں۔ اوپر جھلتی
سی نظر آنے لگے تو جام کو گرم گرم ہی بوتل میں محفوظ کر لیں۔



انناس کا جام

اجزاء

1 کلو گرام	_____	انناس
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	_____	چینی
2 گرام	_____	ادرک

ترکیب

انناس کو اچھی طرح صاف کر لیں۔ اس کے اوپر کا موٹا چیلکا اتار دیں گیتھیاں وغیرہ نکال کر مچینک دیں۔

انناس کے تھوڑے تھوڑے ٹکڑے کر لیں۔ ادرک بھی پھیل کر کتر لیں۔ انناس کے ٹکڑے مناسب آنچ پر رکھ کر اُبالیں۔ اس میں چینی بھی ڈال دیں اور اُبالنے کا عمل جاری رکھیں۔ اوپر پھیل کا جھاگ وغیرہ پیدا ہو تو نکال کر مچینک دیں۔ اس میں ادرک ڈال دیں۔ خوب پک کر قوام کاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اور جام کو محفوظ کر لیں۔



انجیر کا جام

اجزاء

انجیر کا گودا	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	۱ کلو گرام
سٹرک ایسڈ	_____	6 گرام

ترکیب

مکمل پختہ اور عمدہ قسم کے انجیر منتخب کریں اور انہیں دھو کر اچھی طرح صاف کر لیں تاکہ انجیر میں مٹی اور دیگر مضر اثرات سے پاک ہو جائیں۔ انجیروں کو صاف کپڑے سے پونچھ کر یا کھلی ہوا میں رکھ کر اپنی خشک کر لیں۔

انجیروں کو کسی دھیمی میں ڈال دیں اور پچھلی کو خوب گرم کریں تاکہ انجیر میں نرم پڑ جائیں۔ انجیروں کا مشین کے ذریعہ یا ہنسل کے کپڑے میں دبا کر گودا الگ کر لیں۔ گودے میں چینی اور سٹرک ایسڈ ڈال کر پکائیں۔ اسے اتنا ابالیں کہ انجیر کا اپنا اپنی خشک ہو جائے اور مرکب جام کی شکل اختیار کرے۔ جام کو صاف تھلے مرتبان یا بوتلوں میں 190 درجہ فارن ہیت پر ڈال کر دھکن بند کر دیں۔



انناس اور خربوزہ کا جام

اجزاء

انناس (قاشیں) _____	$\frac{1}{2}$ کلوگرام
خربوزہ (قاشیں) _____	2 کلوگرام
چینی _____	3 کلوگرام
لیمو کارس _____	کھانے کے
	6 بیچ

ترکیب

انناس پھیل کر کاٹ لیں۔ اس کے سیاہ حصے نکال دیں۔ خربوزے پھیل کر قاشیں بنالیں۔ انناس کو خوب گلا لیں۔ خربوزے کی قاشیں بھی ڈال دیں۔ جب خوب گل جائیں تو گھوٹ کر اس میں لیمو کارس چھان کر ڈال دیں۔ تیز گرم ہو جائے تو اس میں چینی ملا دیں۔ اب ہلکی آنچ کر کے خوب ہلچ چلائیں۔ جب چینی حل ہو جائے تو ہلچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔ جام جسنے لگے تو آمادہ لیں اور صاف ستھری بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



انناس اور خربوزہ کا جام

اجزاء

انناس (قاشیں) _____	$\frac{1}{2}$ کلوگرام
خربوزہ (قاشیں) _____	2 کلوگرام
چینی _____	3 کلوگرام
لیمو کارس _____	کھانے کے
	6 بیچ

ترکیب

انناس پھیل کر کاٹ لیں۔ اس کے سیاہ حصے نکال دیں۔ خربوزے پھیل کر قاشیں بنالیں۔ انناس کو خوب گلا لیں۔ خربوزے کی قاشیں بھی ڈال دیں۔ جب خوب گل جائیں تو گھوٹ کر اس میں لیمو کارس چھان کر ڈال دیں۔ تیز گرم ہو جائے تو اس میں چینی ملا دیں۔ اب ہلکی آنچ کر کے خوب ہلچ چلائیں۔ جب چینی حل ہو جائے تو ہلچ چلانا بند کر دیں اور آنچ تیز کر دیں۔ جام جسنے لگے تو آمادہ لیں اور صاف ستھری بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



ٹماٹر کا جام

ترکیب 1

اجزاء

ٹماٹر	_____	500 گرام
چینی	_____	500 گرام
لیمو	_____	2 عدد

ترکیب

نمڈہ قسیم کے یکساں پکے ہوئے ٹماٹر لے کر اچھی طرح دھولیں۔ ٹماٹروں کو پانی میں معمولی سا ابال کر گرم پانی سے نکال لیں۔ اب تھکے اتار لیں۔ ٹماٹر کے گو دے کو مسل کر خوب پھینٹیں۔ اس میں چینی ڈال کر پکا میں۔ آجج ہلکی رکھیں اور تھجج مسلسل چلاتے رہیں۔

جب ٹماٹر کا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ میو کا عرق نچوڑ کر بیج وغیرہ سے صاف کر لیں اور عرق کو جام میں ملا کر صاف اور خشک بوتلوں میں رکھ لیں۔



ٹماٹر کا جام

ترکیب 2

اجزاء

1 کلو گرام

750 گرام

ٹماٹر

چھلنی

ترکیب

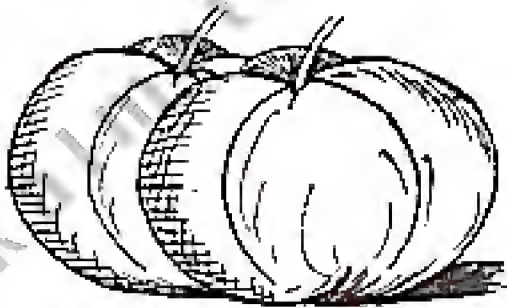
یکساں طور پر کپے ہوئے سرخ ٹماٹر منتخب کریں۔ بہت زیادہ کپے ہوئے ٹماٹر جام کے لیے بہتر نہیں ہوتے۔

ٹماٹروں کو ہر طرف سے خوب اچھی طرح دھو لیں تاکہ ان کی مٹی وغیرہ بالکل صاف ہو جائے۔

ٹماٹروں کو ایک دو منٹ گرم پانی میں ڈال کر ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔ پھلکے ڈھیلے پڑ جائیں تو انہیں احتیاط سے اتار لیں۔ کوئی خراب یا ناچیز حصہ نظر آئے تو اسے بھی کاٹ کر علیحدہ کر دیں۔

چاقو سے ٹماٹروں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے چھلنی میں ڈال دیں۔ اس میں آٹا پانی ڈالیں کہ ٹماٹر کے ٹکڑے اس میں ڈوب جائیں۔ اب اسے تیس منٹ تک اُبالیں۔

ٹماٹروں کو ڈوٹی سے اچھی طرح گھوٹ دیں تاکہ وہ گووسے میں تبدیل ہو جائے
گووسے کو بائریک بالی سے چھان لیں۔
پھینٹی ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھیں۔ چینی ڈالنے سے ٹماٹروں کی ترشی کم ہو جائے
گی اس لیے اس میں اعشاریہ تین فی صد سرکہ ایسڈ ملائیں اور گووسے کو بیس منٹ
تک آنچ پر رکھیں حتیٰ کہ جام کلدوز بہ حرارت 222 فارن ہیت تک پہنچ جائے۔
اب جام کو بوتلوں میں بھر لیں۔



ٹماٹر لیمو کا جام

اجزاء

1 کلو گرام	_____	ٹماٹر
1 کلو گرام	_____	چنبی
2 عدد	_____	لیمو

ترکیب

لیمو دھو کر اچھی طرح صاف کر لیں اور صاف کپڑے سے پونچھ کر پالا خشک کر لیں۔

لیمو کو درمیان سے کاٹ کر عرق نچوڑ لیں۔

سیج نکال کر الگ رکھ لیں۔

تیز چھری سے چھلکے کے اندر کا گویا نکال لیں۔

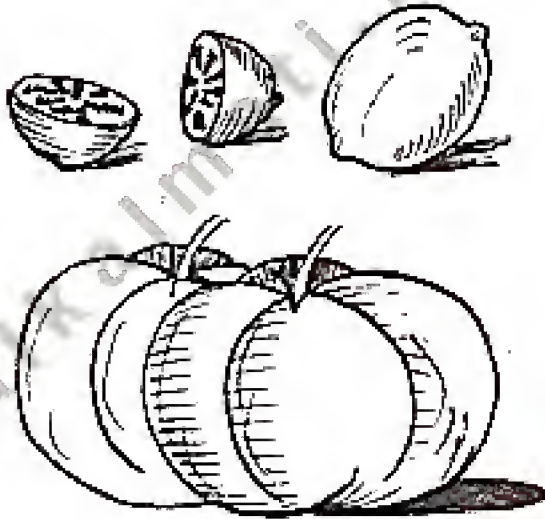
چھلکوں کو باریک باریک کتر لیں۔

اب کسی برتن میں 375 ملی لیٹر پانی ڈال کر اس میں لیمو کا چھلکا، گود

اور سیج ڈال کر چھوڑ دیں۔

بارہ گھنٹہ بعد اسے قسمی آنچ پر رکھ کر پندرہ منٹ تک پکائیں۔ اتنی دیر

چھلکے گل جائیں تو انار لیں ورنہ اسے گلنے تک مزید پکائیں ۔
ٹماٹر اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں ۔ لیمو کے آمیزے سے بیج نکال پھینکیں
اور اس میں چینی ، ٹماٹر اور لیمو کا رس ڈال کر خوب ہلائیں ۔
پھینسی حل ہو جائے تو اسے دو گھی آٹے پر پکائیں ۔ آمیزہ گاڑھا ہونے پر آماد
لین اور قدرے ٹھنڈا کر کے مرتبان یا پوتلوں میں بھر لیں ۔



ٹماٹر اور سیب کا جام

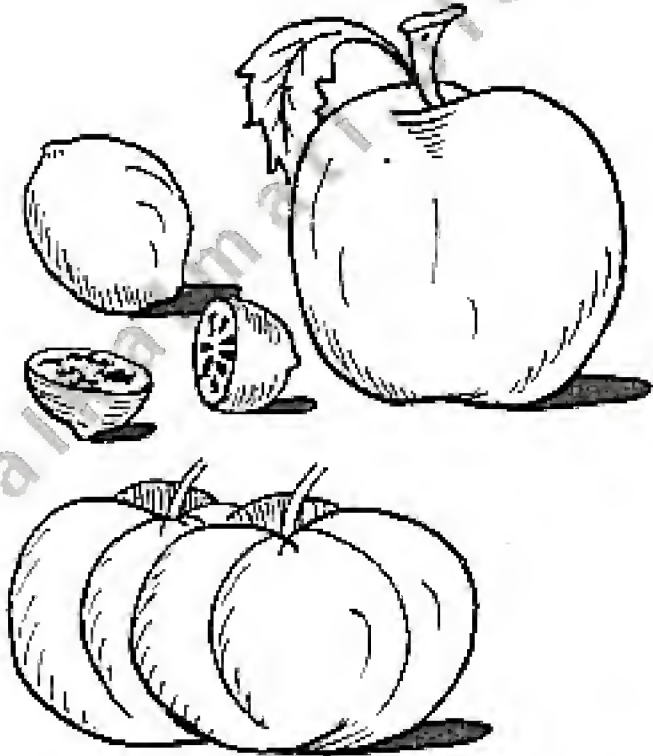
اجزاء

ٹماٹر	_____	500 گرام
چینی	_____	450 گرام
لیموں کا رس	_____	کھانے کے دو چمچ
چھلکا	_____	ایک لیمو کا
سیب (سبز)	_____	100 گرام

ترکیب

سیب دھو کر چھیل لیں -
ٹماٹر سُرخ ٹماٹر بھی دھولیں -
ٹماٹر مع سیب کا چھلکا اور لیمو کا چھلکا تھوڑے سے پانی میں ڈال کر
آب لیں۔ گل جائیں تو لیمو کے چھلکے نکال کر الگ کر لیں -
ٹماٹر کا عرق چھان لیں -
لیمو کے چھلکے باریک کتر لیں -
اب ٹماٹر کے رس میں لیمو کے چھلکے کی کترن / لیمو کا رس اور سیب

پھوٹے پھوٹے مکڑے (بغیر بچ کے) ڈال کر پکائیں چمچ چلاتے رہیں۔
 سیب گل جائیں تو ڈوٹی سے گھوٹ کر یک جان کر لیں۔
 اس میں چینی گرم کر کے ڈالیں۔ چینی حل ہو جائے اور جام گاڑھا ہو جائے
 تو اچھا تیز کر کے پھوڑ دیں۔ سطح پر تھقی نظر آنے لگے تو جام کو برتنوں میں محفوظ
 کر لیں۔



خشک خوبانی کا جام

اجزاء

خوبانی خشک ————— 225 گرام
چینی ————— 775 گرام
لیمو کارس ————— کھانے کا ایک چمچ

ترکیب

خوبانی و سوکڑے صاف کر لیں۔ گھٹلی پھینک دیں اور انہیں 1150 ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اتنا گلائیں کہ گھٹل جائیں۔

اس میں لیمو کارس ڈال کر پچھ چلاتے رہیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چینی تیز گرم کر کے ملا دیں اور خوب پچھ چلائیں۔

شیرہ گاڑھا ہو جائے تو پچھ چلانا روک دیں اور آئچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔
جھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف اور خشک بوتلوں میں گرم گرم بھر لیں۔



خشک خوبانی کا جام

اجزاء

خوبانی خشک ————— 225 گرام
چینی ————— 775 گرام
لیمو کارس ————— کھانے کا ایک چمچ

ترکیب

خوبانی و سوکڑے صاف کر لیں۔ گھٹلی پھینک دیں اور انہیں 1150 ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اتنا گلائیں کہ گھٹل جائیں۔

اس میں لیمو کارس ڈال کر پچھ چلاتے رہیں۔ گٹھڑھا ہو جائے تو پینٹی تیز گرم کر کے ملا دیں اور خوب پچھ چلائیں۔

شیرہ گٹھڑھا ہو جائے تو پچھ چلانا روک دیں اور آئچ تیز کر کے چھوڑ دیں۔
پھلی نظر آنے لگے تو جام کو صاف اور خشک بوتلوں میں گرم گرم بھر لیں۔



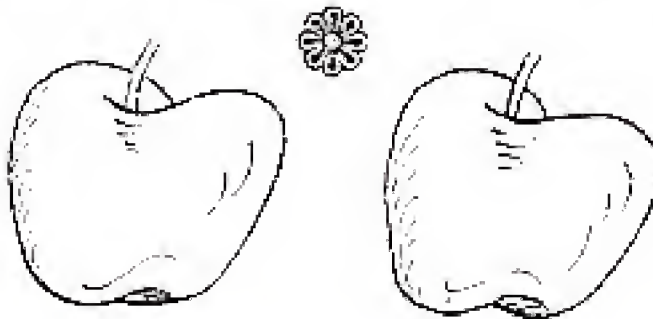
سیب کا شہد والہ اجام

اجزاء

سیب { شہد کا شیرہ
حُبِ مندرت

ترکیب

خوش ذائقہ اور خوشبودار سیب لے کر چھیل لیں۔
سیبوں کو 30: ڈگری فارن ہیٹ پر 2 گھنٹہ تک آبا لیں۔
اب سیبوں کو چھچھاٹوٹی وغیرہ سے خوب کچل کر بھرتہ بنالیں۔
سیب کی مقدار کے مطابق گرم پانی میں ربانی سے دو گنا شہد ملائیں۔
سیب کے بھرتہ میں شہد کا شیرہ خوب ملا کر اسے صاف اور خشک بوتلوں میں
بھریں۔



سیب کا جام

ترکیب 2

اجزاء

سیب	_____	اکلو گرام
چینی	_____	750 گرام
ہیمو	_____	2 عدد

ترکیب

عمدہ قہم کے بیٹھے سیب منتخب کریں۔ سیب صاف کر کے کندہ کش کر لیں۔ رینج اور درمیان کا سخت حصہ نکال کر پھینک دیں۔ چینی میں آدھا کپ پانی ڈال کر شیر تیار کریں۔ اس میں سیب ڈال دیں اور پکاتے رہیں۔

سیب کا اپنا پانی اور شیرہ بالکل خشک ہو جائے تو اس میں ہیمو کا رس چھڑ کر ڈال دیں اور چمچ ہلاتے رہیں۔ آٹھ مہینے رکھیں۔ پانچ منٹ بعد اتار لیں۔ جام تیار ہے۔ صاف بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



سیب کا جام

ترکیب 3

اجزاء

2 کلو گرام	_____	سیب
1 کلو گرام	_____	چینی
6 گرام	_____	مائٹریک ایسڈ

ترکیب

علامہ قسم کے پختہ سیب منتخب کریں۔ سیبوں کو دھوئیں اور تھیل کر کاٹ لیں۔ بیجوں والا درمیانی حصہ کاٹ کر پھینک دیں۔ سیب کے ٹکڑوں کو ایک لیٹر پانی میں اتنا ابالیں کہ سارا پانی خشک ہو جائے اب اس میں چینی ڈال کر پکائیں۔ پک کر گارنجا ہر جیسے تو اس میں مائٹریک ایسڈ بھی ملا دیں۔ بالکل ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر لیں۔



سنگترے کا جام

اجزاء

سنگترے _____ 25 عدد
چینی _____ 3 پیالی

ترکیب

تازہ سنگترے لے کر تھیلے لیں۔ پھانکوں میں سے بیج نکال کر پھینک دیں۔ اب پھانکوں کا رس نکال کر چھان لیں۔
چاشنی تیار کریں۔ چاشنی کا مرضی ہو جائے تو اس میں سنگترے کا رس ملا دیں
اور مسلسل پکاتے رہیں۔ چار پانچ منٹ پکائیں اور تار کر صاف بوتلوں میں بھر لیں۔



لکروندے کا جام

اجزاء

لکروندے	_____	۱ کلو گرام
چینی	_____	$2\frac{1}{4}$ کلو گرام
پانی	_____	150 ملی لیٹر

ترکیب

لکروندے وحو لیں۔ پیچ نکال پانی میں ڈال دیں اور اتنا پکائیں کہ لکروندے
خوب گل جائیں۔ پکاتے وقت برتن ہلکا ہوا ہو۔
لکروندے گل جائیں تو خوب ٹھوٹ لیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔ گاڑھا
ہو جائے تو تیز گرم کر کے اس میں چینی ملا دیں اور جمع چلاتے رہیں۔
چینی حل ہو جائے اور کھینکے تو جمع چلانا بند کر دیں اور آگ تیز کر دیں۔
سطح پر تھیلی نظر آنے لگے تو جام کو خوب گرم ہی بوتلوں میں بھریں۔



کنو کا جام

اجزاء

15 عدد

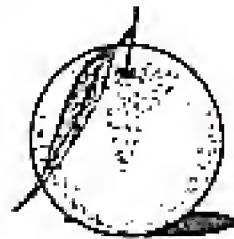
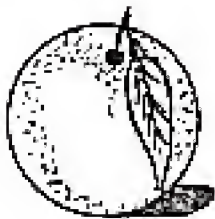
تازہ کنو

500 گرام

چینی

ترکیب

عمدہ قسم کے تازہ اور میٹھے کنوؤں کا رس نکال لیں اور اس کو چھان
لیں بیج اور سفید ریشہ وغیرہ بالکل نکال دیں۔
چینی میں 250 ملی لیٹر پانی ڈال کر چاشنی تیار کریں۔
تین تار کی چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں کنو کا رس ڈال کر پھر پکائیں۔
ادھتین چار منٹ بعد اُتار لیں۔
تھنڈا کر کے بوتلوں میں بھر لیں۔



گریپ فروٹ کا جام

اجزاء

گریپ فروٹ	_____	۹ عدد
چینی	_____	۱ ¼ کلو گرام
سیب کارس	_____	575 ملی لیٹر
ملٹے کارس	_____	575 ملی لیٹر

ترکیب

ایک سائز کے گریپ فروٹ منتخب کریں۔ بہتر ہے کہ سب درمیانہ درجہ کے ہوں۔ گریپ فروٹ کو چھیل لیں۔ اس پر چھٹے ہوئے سفید ریشے بھی اچھی طرح صاف کر لیں۔ اب اس کے ٹکڑے کر لیں۔
 کسی برتن میں سیب کارس، ملٹے کارس اور چینی ڈال کر ٹھنڈا ہی اچھی طرح حل کریں۔ پھر اس شربت نما مرکب کو دھیمی آنچ پر دس منٹ تک ابالیں۔
 اب اس میں گریپ فروٹ کے ٹکڑے ڈال کر مزید بیس منٹ پکائیں اور تیار کر محفوظ کر لیں۔



منقہ کا جام

اجزاء

منقہ _____ ۱ کلو گرام
چینی _____ 625 گرام

ترکیب

عمدہ قہم کے منقہ اچھی طرح دھو کر تیکے وغیرہ الگ کر لیں۔
منقہ کو تھوڑے سے پانی میں ڈال کر جوش دیں۔
اُبال آجائے تو اس میں چینی ڈال کر پکائیں اور مسلسل چمچ ہلاتے رہیں۔
تقریباً تیس منٹ بعد جب منقہ کی اپنا پانی خشک ہو جائے نیز منقہ اور
چینی یک جان ہو کر گاڑھے شیرے کی شکل اختیار کر لیں تو تار کر ٹھنڈا کر لیں،
اور بوتل میں بھر لیں۔



مالٹے کا جام

اجزاء

مالٹے _____ 15 عدد
چینی _____ حسب ضرورت

ترکیب پتلے پتلے چھلکوں والے مالٹے اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔ ان کے اطراف سے کانٹے سے گود لیں۔ اب برتن میں ٹھنڈا پانی ڈال کر اس میں مال دیں اور تین دن تک اسی طرح پڑا رہنے دیں۔ روزانہ دو تین بار پانی تبدیل کریں۔ تیسرے دن دافر پانی ڈال کر مالٹوں کو دھیمی آگ پر پکا دیں۔ مالٹے جا میں تو نکال کر ٹھنڈے سے پانی میں ڈال دیں اور ایک رات یونہی پڑا رہا۔ اب ہر مالٹے کو چھ سات حیتوں میں کاٹ لیں۔ بیج نکال دیں اور ماہر مکھڑوں کے وزن کے برابر چینی کسی پیلی میں ڈال دیں۔ پیلی میں مکھڑے بھی ڈال دیں اور مکئی آٹھ پر اتنا پکائیں کہ قوام خوب گاڑھا ہو۔ اب اسے بوتلوں یا صاف ستھرے خشک مہتان میں بھر لیں۔



ناشپاتی کا جام

ترکیب ۱

اجزاء

ناشپاتیاں ——— حسب ضرورت
شہد کا شیرہ

ترکیب

عمدہ ناشپاتیاں لے کر تحصیل لیں۔ انہیں تیز آٹھ پر اُبالیں پھر آہستہ آہستہ کم کرتے ہوئے 200 ڈگری فارن بائٹ اور پھر 180 ڈگری فارن بائٹ پر لاکر تین گھنٹے تک پکائیں۔
ناشپاتیوں کو ڈوئی سے خوب کچل کر بھرتہ بنالیں۔ اب شہد کا آنا شیرہ تیار کریں جس میں بھرتہ ڈوب جائے۔ اس نسبت سے گرم پانی میں شہد ملائیں کہ شہد پانی کا آدھا ہو۔
ناشپاتیوں کو کھلے مشہ کی بوتل میں ڈال کر بعد میں شہد کا شیرہ ڈال دیں۔



ناشیپاتی کا جام

ترکیب 2

اجزاء

ناشیپاتی کا گودا _____ 100 گرام
چینی _____ 100 گرام

ترکیب

ناشیپاتیاں پھیل کر کاٹ لیں۔ درمیان کا سخت حصہ اور بیج وغیرہ
دریں۔ پھل کے ٹکڑوں کو 150 ملی لیٹر پانی سمیت ڈبھی میں ڈال دیں اور
کر درمیانی آنچ پر پکائیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو روٹی سے اتنا گھوٹیں کہ
شکل بن جائے۔

اب چینی تیز گرم کر کے ڈال دیں اور آنچ درمیانی رکھ کر جمع خوب
کاڑھا ہو جائے تو جمع چلا ناروک دیں۔ آنچ تیز کر دیں۔
جب اوپر جھلتی سی نظر آنے لگے تو گرم گرم جام کو صاف بوتلوں
بھریں۔



آسم کی جیلی

ترکیب ۱

اجزاء

آسم نارس ۱ پیڑ
750 گرام

ترکیب نیم پختہ آسم جو قامت میں پودے بولے کر پھیل لیں۔ قاشیں کر کے گھٹلیاں نکال دیں۔ قاشوں کو کسی دیگی میں ڈال کر اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ قاشیں اس میں ڈوب جائیں بلکہ پانی قاشوں سے اونچ بھر اور بچا رہے۔ دیگی کو جاکچ کر چوبیس پر رکھ دیں اور درمیانی آنچ پر پکائیں۔ قاشیں نرم پڑ جائیں تو انہیں مٹے کپڑے میں ڈال کر آہستہ آہستہ دبائیں اور سارے نکال لیں۔
اب اگر رس ایک کلو گرام ہو تو اس میں 750 گرام چینی ملا کر تیز آنچ پر پکائیں۔ شیرہ درست ہو جائے تو جیلی کو اتار لیں۔
جیلی کچھ ٹھنڈی ہو جائے تو سطح سے جھاگ اتار لیں پھر اسے گرم گرم ہی صاف اور خشک بوتلوں میں بھر لیں۔



آسم کی جیلی

ترکیب 2

اکو گرام	_____	آسم کی کیریاں	<u>اجزاء</u>
500 گرام	_____	پیننی	
60 ملی لیٹر	_____	گھی	
چند دانے	_____	الائیچی	
حسبِ نحوِ امش	_____	عرقِ کیوڑہ	

ترکیب

آسم کی صاف ستھری کیریاں نے کمرات کو چھلے کی گرم جھول میں دبا دیں۔ صبح تک نرم ہو جائیں گی۔ اب انہیں دھو کر صاف کر لیں۔ ہاتھوں سے دبا کر ان کا عرق نکال لیں اور کپڑے سے چھان لیں۔ عرق میں چٹنی ملا کر خوب مل کر دیں۔ پتیلی میں گھی بھلا لیں۔ اس میں الائیچی کے دانے کو ڈکڑا کر آسم کا رس ڈال دیں۔ اسے اتنا پکائیں کہ قوام شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ آخر میں عرقِ کیوڑہ ڈال کر آمالیں اور استعمال کریں۔



امروہ کی جیلی ترکیب

اجزاء

1 کلو گرام	_____	امروہ
500 گرام	_____	چینی
ایک چمٹکی	_____	ٹائٹری
	_____	دہسی ہوئی
خودا سا	_____	کھانے کا رنگ
	_____	دکھائی سا

ترکیب

پکے امروہ و دھوکہ باریک باریک کٹر لیں۔
انہیں دیکھی میں ڈال کر ایک بیٹر پانی بھی ڈال دیں۔
دھیمی آنچ پر رکھ کر پکائیں۔

امروہ ابھی طرح پک جائیں تو انہیں کسی باریک کپڑے میں ڈال کر پونلی

باندھ دیں۔

پونلی کو نکال کر اس کے نیچے برتن رکھ دیں تاکہ اس میں امروہ کا پانی ٹپک ٹپک

کر جمع ہوتا رہے۔

پندرہ گھنٹے تک امروہ کا چٹنا پانی اکٹھا ہوا اس میں چینی، رنگ اور مٹری
بلا کر پکائیں۔

چاشنی تیار ہو جائے تو اس میں امروہ کے مکڑے ڈال کر کچھ دیر اور پکائیں
پھر اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



امروہ کی جلی

ترکیب 2

اجزاء

امروہ	_____	1½ کلو گرام
چینی	_____	750 گرام
لیمو	_____	3 عدد

ترکیب

معدہ قسم کے میٹھے اور کچے ہوئے امروہ دھو کر صاف کر لیں۔ امروہ چھیل کر درمیان سے پیچ بھی نکال دیں اور گودا الگ کر دیں۔ اب امروہ کے تھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دیکھی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر امروہ چوبیسے پر رکھ دیں۔ امروہ گل جاتیں تو چھان کر ان کا غرق الگ کر لیں۔ اب اس میں چینی ڈال کر بھی آئینچ پر پکائیں۔ لیمو کارس ٹھوڑ کر چھان لیں اور اسے بھی امروہ اور چینی کے آمیزے میں ملا دیں۔ چمچ مسلسل جلاتے رہیں تاکہ جلی نیچے میٹھنے نہ پائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور تار بننے لگے تو اتار لیں۔ شیرہ بہت زیادہ گاڑھا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ ٹھنڈا ہونے پر جلی کو بوتلوں میں بھر لیں۔



امروہ کی جیلی

ترکیب ۲

2 کلو گرام	_____	امروہ	اجزاء
500 گرام	_____	چینی	
6 ماشہ	_____	ٹائمرک ایسڈ	
500 ملی لیٹر	_____	گلوکوز دیسائل	
112 گرام	_____	جیلٹائن	

ترکیب

عمدہ پکے ہوئے شیریں امروہ منتخب کریں۔ امروہوں کو اچھی طرح دھو کر پٹا اور دیگر مستحضرات سے پاک کر لیں۔ ایک لیٹر پانی میں امروہ ڈال کر خوب اُبالیں اور نرم ہو جائیں تو انہیں ٹھنڈا کر لیں پھر ہاتھ سے اچھی طرح مسلیں اب امروہ کے گودے میں چینی ملا کر پکائیں اور مسلسل ہلکتے رہیں تاکہ یہ لگنے نہ پائے۔ اچھی طرح پک جائے تو آٹا کر ٹھنڈا کر لیں پھر اس میں ٹائمرک ایسڈ اور جیلٹائن ملا کر کچھ دیر اور پکائیں۔ مرکب کا مٹھا ہو جائے تو آٹا کر لیں اور ٹھنڈا کئے بوتلوں میں بھر لیں۔



انگور کی جلی

اجزاء

انگور کا رس ————— 500 ملی لیٹر
پیننی ————— 435 گرام

ترکیب

عمدہ قسم کے شیریں انگور لے کر دھو لیں تاکہ اس پر چپاں مٹی وغیرہ نہ لپکتا ہو جائے۔ پچھوں سے انگور کا ہر دانہ الگ کر لیں۔ تنکے یا ڈھنچھل وغیرہ صاف کر لیں۔ مشین کے ذریعہ یا ہاتھوں سے دبا کر رس نکال کر چھان لیں تاکہ بیج وغیرہ علیحدہ ہو جائیں۔

انگور کے رس کو آگ پر رکھ دیں۔ اس میں پیننی ملا کر پکائیں۔ ابالتے کے دوران سطح پر جو میل یا جھاگ وغیرہ آجائے اسے اتار کر پھینکتے جائیں۔ جام کی رنگت زرد گلابی سی ہو جائے اور شیرہ درست تیار ہو جائے تو اتار لیں اور بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



بادام کی جیلی

(چائیزیزڈش)

اجزاء

بادام کی گریاں	_____	125 گرام
دودھ	_____	125 گرام
چینی	_____	125 گرام
پانی	_____	125 گرام
اگر اگر	_____	125 گرام
ایسنس (پنڈ)	_____	چند قطرے
کے مطابق	_____	

ترکیب

بادام کی گریاں چند گھنٹے پہلے پانی میں ڈال کر چھوڑ دیں بھرا نہیں چھیل لیں۔ بادام کو خوب گھوٹ کر اس میں پانی ڈالیں اور ساس پان میں ڈال کر بچھلے پر رکھ دیں۔

ہمچ آہستہ آہستہ چلاتے رہیں تاکہ میٹھنے نہ پائے۔
کھونٹے لگے تو اس میں چینی ڈال دیں۔ جب پک کر آدھارہ جائے تو

اس میں دو دھبہ بھی ڈال دیں اور پانچ منٹ مزید کھولنے دیں ۔
اب اس میں اگر گرلا دیں اور گچ سے مسلسل پلاتے رہیں ، خوب کارہنجا
ہو جائے تو اسے نکال کر تار لیں اور چھوٹی چھوٹی رکیا یوں میں نکال دیں ۔
ٹھنڈی ہو کر زخم جائے تو استعمال کریں ۔
اگر اگر چائینیز جیلڈین ہے جو اچھے جنرل اسٹورز سے دستیاب ہو جاتی
ہے ۔



بہی کی جیلی

اجزاء

بہی
چینی
2 کلو گرام
1 1/2 کلو گرام

ترکیب

بہی صاف کر لیں اور اسے پانی میں ڈال کر چوبیسے پر رکھ دیں۔
بہی اپنے پر اس میں چینی بھی شامل کر لیں اور اسے پکاتے رہیں۔
چمچ مسلسل چلائیں۔ جھاگ اور میل وغیرہ پیدا ہونے پر اسے بھی صاف
کرتے جائیں۔

جب بہی صاف ہو کر چینی میں مل کر یک جان ہو جائے اور شیرہ لعاب و
شکل اختیار کر لے تو آنار لیں اور بوتلوں میں بھر کر بند کر لیں۔



ٹماٹر کی جیلی

اجزاء

ٹماٹر _____
چینی _____
1 کلو گرام
625 گرام

ترکیب

عمدہ پکے ہوئے سُرخ ٹماٹر لے کر اچھی طرح دھولیں۔ ٹماٹروں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے انہیں ہاتھوں سے خوب مسل لیں پھر کپڑے میں ڈال کر اور دبا دبا کر عرق نکال لیں۔ جب سارا عرق نکل آئے تو اسے چھلہ پر رکھ کر ایک جوش دے لیں۔

اب اس میں چینی ڈال کر اٹا پکائیں کہ شہد کی طرح گاڑھا ہو جائے۔ اسے اتار کر ٹھنڈا کریں اور مرتبان میں رکھ لیں۔



سیدب کی جلی

ترکیب 1

اجزاء

سیدب	2½ کلوگرام
چینی	2 کلوگرام
لیموکاسٹ	2 گرام

ترکیب

سرخ چھلکوں والے عمدہ سیدب لے کر چھیل لیں۔ ان کا سخت حصہ اور بیج وغیرہ نکال دیں۔ سیدبوں کو پانی میں ڈال کر آب لیس پھر پانی پھینک دیں۔ اب سیدبوں میں چینی اور لیموکاسٹ ڈال کر پکائیں۔ پچھلے چھلکے رہیں۔ سیدب اور چینی یک جان ہو کر جلی کی طرح گاڑھی شکل اختیار کر لیں تو آگ سے اتار کر بوتلوں میں بھر لیں۔



سیب کی جیلی

ترکیب 2

ایک کلو گرام	_____	سیب	اجزاء
کھانے کے 3	} _____	شہد	
بڑے مچھی		کھن	
30 گرام	_____	گاما جی کریم	
250 گرام	_____	جیل	
ایک بڑا آئچ	_____		

ترکیب

سیب پھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ بیج نکال کر پھینک دیں۔ کھن
 پگھلا کر اس میں کھانے کے تین مچھی پانی اور سیب کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ آٹھ
 دیکھی رکھیں۔ ٹکڑے گل جائیں تو آٹھ سے خوب کھل کر دھیمی آٹھ پر اور پکائیں۔
 مقررہ ڈی دیر بعد اتار کر ٹھنڈا کرنے کے لیے چھوٹے دیں۔
 پانی میں جیلی کو حل کر کے اس میں شہد ملائیں پھر سیب ملا کر اوپر کریم کی
 تہہ بنائیں اور فریج میں رکھ دیں۔



شہد کی فروٹ جیلی

اجزاء

سنگترے کارس	_____	$\frac{2}{3}$ پیالی
لیمو کارس	_____	$\frac{1}{4}$ پیالی
شہد	_____	کھانے کے 3 چمچ
جیلی	_____	$\frac{1}{2}$ بڑا چمچ
گرم پانی	_____	$\frac{2}{3}$ پیالی
اسٹرابیری	_____	
کیب	_____	
سنگترہ	_____	

حسب ضرورت

ترکیب - عمدہ قسم کے کیلے اور سنگترے منتخب کریں۔ کیلے چھیل کر مکڑے کر لیں۔ سنگترے چھیل کر اس کی چٹائیں الگ کر کے دو مکڑے کر لیں۔ شہد میں سنگترے اور لیمو کارس ملا دیں۔ اب گرم پانی میں جیلی گھولیں اور اس میں پھلوں کے رس ملا شہد اچھی طرح ملا دیں۔ اسٹرابیری سنگترے اور کیلے کے قلعے بھی اس میں ملا کر فرج میں رکھ کر حسبِ خواہش استعمال کریں۔



فروٹ حبشلی

اجزاء

بادام کی گریاں	_____	$\frac{1}{2}$ پیالی
بدانیاں	_____	125 گرام
دسکھی ہوئی	_____	
ناریل	_____	$\frac{1}{2}$ پیالی
میوہ	_____	حسب خواہش
شہد	_____	کھانے کے 3 چمچ
دودھ	_____	2 پیالی
لکھن	_____	کھانے کے 3 چمچ
آٹا	_____	کھانے کے 3 چمچ
انڈے	_____	2 عدد
جیلی	_____	کھانے کے 3 چمچ
کریم	_____	حسب ضرورت

ترکیب

بادام کی گریاں کترلیں۔ ناریل بھی کترلیں۔ جیلی کو $\frac{1}{2}$ پیالی ٹھنڈے پانی

منقہ کی جلی

اجزاء

منقہ _____ ۱ کلو گرام
چینی _____ 650 گرام

ترکیب

منقہ اچھی طرح دھولیں۔ اس کے ڈرنٹھل وغیرہ صاف کر لیں۔
اب منقہ کو پانی میں ڈال کر آب لیں۔
منقہ کو پانی سے نکال کر اس میں چینی ملا کر پکائیں۔
چمچ مسلسل چلاتے رہیں تاکہ مرکب پتیلی میں لگنے نہ پائے۔
اچھی طرح پک کر جب منقہ اور چینی یک جا ہو جائیں اور گاڑھی شکل
اختیار کر لیں تو آماتار لیں اور نیم گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔



مالٹے کی حبشلی

اجزاء

_____	مالٹوں کا پھلکا
$\frac{1}{2}$ کلو گرام	
_____	مالٹوں کا رس
$\frac{1}{2}$ لیٹر	
_____	چینی
1 کلو گرام	

ترکیب

عمدہ قسم کے مالٹے لے کر اچھی طرح دھو کر صاف کر لیں۔

اب مالٹے چھیل لیں۔

چھلکوں کو اندر سے اچھی طرح صاف کر لیں کہ اس کے ساتھ کوئی پریشہ وغیرہ چھٹا نہ ہو۔ چھلکوں کو پانی میں ڈال کر خوب اُبالیں تاکہ بالکل نرم پڑ جائیں۔
مالٹوں کا رس نکالیں۔ اس میں سے ریت وغیرہ نکال کر پھینک دیں۔
رس اور چھلکوں میں چینی ملا کر پکائیں اور گچ سے ہلاتے رہیں۔ جب پھل کا اپنا پانی خشک ہو جائے اور شیرہ تیار ہو کر گاڑھا نظر آنے لگے تو اتار لیں اور نیم گرم ہی بوتلوں میں بھر لیں۔



نارنگی کی جیٹلی

اجزاء

نارنگی _____
چینی _____
 $\frac{1}{2}$ کلو گرام _____
 $\frac{1}{2}$ کلو گرام _____

ترکیب

تازہ عمدہ نارنگیاں لے کر دھو لیں۔
نارنگیاں چھیل لیں۔ نارنگیوں کے چھلکے اندر سے اچھی طرح صاف کر
لیں۔ چھلکوں سے چھٹے سفید ریشے نکال دیں۔ اب چھلکے پانی میں ڈال کر
اُبالیں۔ چھلکے نرم پڑ جائیں تو انہیں باریک باریک کتر لیں۔
نارنگیوں کا رس نکھڑ لیں نیچ وغیرہ نکال دیں۔ رس میں چھتی ڈال
کر پکائیں۔ جب رس اُبلنے لگے تو اس میں چھلکے بھی ڈال دیں اور پکاتے
رہیں۔ چمچ لگا کر چلائیں تاکہ شیرہ بیٹھنے نہ پائے۔ جب تمام اشیاء یک جا
ہو جائیں اور شیرہ گاڑھی شکل کا ہو جائے تو نارنگی اور بوتلوں میں بھریں



پھلوں کا مارلیڈ

اجزاء

تینوں پھلوں	}	_____	}	گریپ فروٹ
کارس ایک لیٹر				مالٹے اور لیمو
2 کلو گرام	_____	_____	_____	چینی
850 ملی لیٹر	_____	_____	_____	پانی

ترکیب

پھلوں کو دھو لیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ مالٹے کے چھلکے باریک کاٹ لیں۔ پانی میں پھلوں کا گودا اور مالٹے کا چھلکا ڈال کر خوب پکائیں۔ گودے اور چھلکے خوب گل جائیں تو پھوڑ کر نکال لیں۔ پانی چھان لیں۔ اب اس پانی میں پھلوں کا رس ڈال دیں۔ گودے سے مالٹے کے چھلکے الگ کر کے انہیں بھی رس میں ڈال دیں اور تیز آنچ پر پکائیں۔ چینی خوب گرم کر کے اس میں ڈال دیں۔ درمیانی آنچ کر کے چمچ خوب چلائیں۔ گاڑھا ہو جائے تو اُتار لیں۔



سنگترے کا مارلیڈ

اجزاء

25 عدد	_____	سنگترے
60 گرام	_____	سنگترے کے چھلکے
500 گرام	_____	چینی
55 گرام	_____	جیلٹن
6 قطرے	_____	سنگترے کا ست راؤنچ
500 گرام	_____	ایسنس، گلوکوز

ترکیب

خوش ذائقہ رس سے بھرے بہترین قسم کے سنگترے منتخب کریں۔

سنگتروں کو دھو کر پانی اچھی طرح پونچھ لیں۔

جیلٹن 60 ملی لیٹر پانی میں بھگو دیں تاکہ بالکل گھل جائے۔

سنگترے تحصیل کو رس نکال لیں۔ بیج وغیرہ پھینک دیں۔ ضرورت کے مطابق سنگترے کے چھلکے باریک باریک کتر لیں۔

سنگترے کے رس میں چینی ملا کر اتنا پکائیں کہ قوام گاڑھا ہو جائے اس میں گلو کوڑ بھی شامل کر دیں اور مسلسل پکاتے رہیں۔

جیلاٹن پانی میں بالکل گھل جائے تو اسے بھی رس میں ملا دیں اب اس مرکب میں سنگترے کے کترے ہیرے چھلکے بھی ملا دیں اور پانچ منٹ تک پکاتے رہیں پھر اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور اس میں ایسنس ملا کر صاف اور خشک بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



گاجر کا مارلیڈ

اجزاء

اکپ	_____	گاجر (کدو کش کی ہوئی)
2 عدد	_____	نیو
1 عدد	_____	ماٹا
اکپ	_____	چینی

ترکیب

عمدہ قسم کی گاجریں سے کر دو حوصلیں۔ انہیں چھیل کر کدو کش کر لیں۔
 ماٹا چھیل کر اس کا رس نکال لیں۔ نیو کا بھی رس نکال لیں۔
 پھلوں کے رس کو چھان لیں۔ اب اس میں گاجریں ڈال کر آگ پر خوب
 گلا لیں۔ گاجریں گھٹنے پر گھوٹ کر اس میں چینی نیز گرم کر کے خال دیں۔ آٹھ
 ہلکی رکھیں اور خوب ملائیں۔
 گاڑھا ہو جائے تو تھوچ چلا نا روک دیں۔ جھلی نظر آنے لگے تو بوتلوں میں
 بھر کے ڈھکنا منبوطی سے بند کر دیں۔



گریپ فروٹ کا مارلیٹ

اجزاء

گریپ فروٹ	_____	1/4 کلو گرام
چینی	_____	2 کلو گرام
لیموناڈ	_____	125 ملی لیٹر
پانی	_____	2 1/2 لیٹر

ترکیب

گریپ فروٹ اور لیموناڈ کو دھو کر ان کا رس نکال لیں۔ پانی میں پھل کا گودا ڈال کر خوب گلا لیں۔ اب گودا نچوڑ کر نکال دیں اور پانی بھجان لیں۔ پانی کو تیز آگ پر پکائیں پھر اس میں دس ملا دیں۔ آگ درمیانی کر کے اس میں نیو گرم چینی شامل کر دیں۔ پھر خوب چلائیں۔ مارلیٹ گاڑنا ہونے لگے تو آگ تیز کر دیں۔ جھلی آنے لگے تو آگ چھوٹا کر دیں اور گرم گرم مارلیٹ بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



ملٹے کا مار علیڈ

1 کلو گرام	_____	ماٹھے
2 کلو گرام	_____	چینی
$1\frac{1}{8}$ لیٹر	_____	پانی
کھانے کے 2 چمچ	_____	نیمو کارس

ترکیب مائے وصولیں۔ رس نکال کر چھان لیں۔ آدھے پانی میں، رس ڈال کر پکائیں۔ باقی پانی میں گودا اور چھلکا نکال کر چھان لیں اور میں ڈال دیں۔ مائے کے چھلکے بھی گودے سے الگ کر کے ستر کے ڈال خوب گرم کر کے رس میں ڈال کر جمع چلاتے رہیں۔ زیادہ گاڑھا کرنا ہو تو چمچ جلا تھن پانی میں گھول کر دینی ڈالنے کے بعد ملا سکتے ہیں۔ اب چمچ خور حل ہو جائے اور مارلیڈ گاڑھا ہو جائے تو آنچ تیز کر دیں۔ مارلیڈ چنے پر جھلی نظر آنے لگے تو گرم گرم ہی بوتلوں میں محفوظ کر لیں۔



تہذیب الخیر

امروہ کی جلی

ترکیب 2

اجزاء

امروہ	_____	1½ کلو گرام
چینی	_____	750 گرام
لیسو	_____	3 عدد

ترکیب

معدہ قسم کے میٹھے اور کچے ہوئے امروہ دھو کر صاف کر لیں۔ امروہ چھیل کر درمیان سے پیچ بھی نکال دیں اور گودا الگ کر دیں۔ اب امروہ کے تھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دیکھی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر امروہ چوبیسے پر رکھ دیں۔ امروہ گل جاتیں تو چھان کر ان کا غرق الگ کر لیں۔ اب اس میں چینی ڈال کر بھی آئینچ پر پکائیں۔ لیسو کارس ٹھوڑ کر چھان لیں اور اسے بھی امروہ اور چینی کے آمیزے میں ملا دیں۔ چمچ مسلسل جلاتے رہیں تاکہ جلی نیچے بیٹھنے نہ پائے۔ شیرہ گاڑھا ہو جائے اور تار بننے لگے تو اتار لیں۔ شیرہ بہت زیادہ گاڑھا بھی نہیں ہونا چاہیے۔ ٹھنڈا ہونے پر جلی کو بوتلوں میں بھر لیں۔



خوبانی کا جام

اجزاء

خوبانی ————— ۱ کلو گرام
چینی ————— 750 گرام

ترکیب

پنختہ خربانیاں اچھی طرح دھو لیں۔ درمیان سے کاٹ کر گٹھلیاں نکال
پھینکیں اور خوبانیوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔
برتن میں خوبانیاں ڈال کر اس میں چینی رٹھانیاں ترش ہوں تو چینی کی مقدار
بڑھا کر خوبانیوں کے وزن کے مطابق کر دیں (ڈالیں اور ڈوٹی سے خوب چھوٹیں۔
تیس منٹ تک یہ نہی چھوڑ دیں تاکہ خوبانیاں اور چینی خوب مل جائیں اور پانی
نیکل جائے۔ (خوبانیاں سخت ہوں تو انہیں پہلے اُبال لیں پھر اس میں چینی
ڈالیں) اب خوبانیوں کو 222 درجہ فارن ہیت تک خوب پکائیں اور آٹا کر
گرم گرم ہی صاف مرتبان یا بوتلوں میں بھر لیں اور ٹنڈی جگر پر رکھیں۔

